Илья Ноябрёв

КИЕВСКАЯ КУХНЯ

Предисловие Д. Черкасского

FOLIO

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Илья Яковлевич Ноябрёв — телеведущий, конферансье, автор телевизионных проектов, актер, сценарист, режиссер, телепродюсер. Главный редактор юмористического журнала «Золотой гусак». Его новая книга посвящена кулинарии. Но не только. Как говорит автор, «все самое вкусное и, очевидно, полезное связано с какими-то занятными эпизодами моей, и не только моей, жизни. Так почему бы не обхватить двумя руками голову и не припомнить все самое яркое?» И припоминая это «самое яркое», он невероятно колоритно и «со смаком» рассказывает истории и историйки из своего детства, из жизни своих друзей, родителей и знакомых, из жизни всего города Киева, где всегда умели готовить и умели радоваться жизни. Эту радость жизни помогают передать читателю и невероятно смешные и остроумные рисунки замечательного художника Радны Сахалтуева.

- Илья Ноябрёв
  -
  - Пролог. Несколько с половиной рецептов
  - «Форшмак, как надо форшмак»!
  - Сладости нашего детства
  - Зеленый борщ особый
  - Настоящее «жаркове»
  - Суповое мясо
  - Фаршированная рыба и прочий «подольский фасон»
  - Красные бутерброды
  - «Мировые помидоры»
  - Говядина в мадере
  - Восток — дело тонкое
  - «Яичная поляна»
  - «Рыба с кайфом»
  - «Купите бублики»
  - «Кислый салат»
  - Мягкий термос
  - «Курица в кульке»
  - Голь на выдумки хитра
  - «Еврейская палента»
  - Рыжики томленые
  - Варнички
  - Коржи с маком
  - Яичница

- ○ «Деруны в чугунке»
- ○ Стыд и позор с последующим рецептом
- ○ Лучшее и худшее
- ○ Гусиное сало, фаршированная шейка и подведение итогов
- ○ Эпилог

Илья Ноябрёв
Киевская кухня

Я — немолодой коренной киевлянин!

И это обстоятельство дает мне право написать небольшое предисловие к книжке, которая в забавной и веселой форме рассказывает о нравах и обычаях одного из древнейших и красивейших городов в мире.

Еще в недалеком прошлом Киев выглядел патриархальным и вполне размеренным городом, населенным никуда не торопящимися людьми.

И это понятно: старый Киев был целиком расположен на крутых холмах правого берега большой реки, и трудно было бы себе представить горожан, снующих туда-сюда в быстром темпе по гористой местности.

Киевляне никуда не спешили!

А в приготовлении и потреблении пищи и подавно!

Об этом слагались забавные рассказы, многие из которых переросли в легенды города.

Вот именно из таких историй и состоит эта веселая книжка.

Зная автора на протяжении многих лет, могу гарантировать стопроцентную достоверность рассказанного.

Ну почти!

Оставим какой-то процент на «легенду»!

Это простительно, ведь автор — коренной киевлянин!

А мы — киевляне — в этом смысле неисправимы!!!

Читайте и наслаждайтесь! По-человечески вам завидую!!!

Кинорежиссер Давид Черкасский

Пролог. Несколько с половиной рецептов

Один мой знакомый издатель долго уговаривал меня взяться за кулинарную книгу.

В ответ я всегда кивал головой — мол, обязательно! — и ничего не делал.

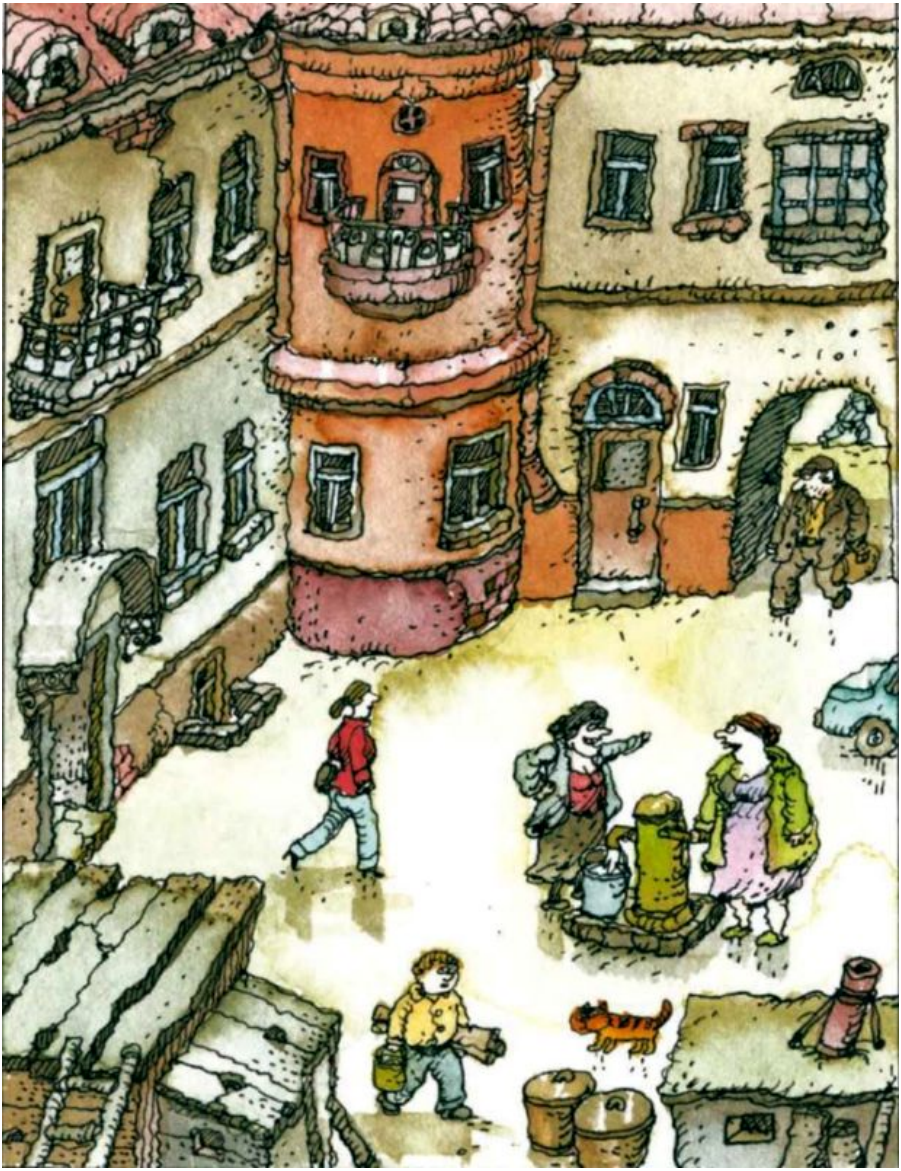
Какой из меня кулинар? Так, под настроение чего-нибудь приготовить по-быстренькому…

А потом я подумал: все самое вкусное и, очевидно, полезное (ибо чего я только ни перепробовал, а все еще жив и здоров) связано с какими-то занятными эпизодами моей, и не только моей, жизни. Так почему бы не обхватить двумя руками голову и не припомнить все самое яркое?

Вот наконец сел, обхватил и припоминаю.

К каждой маленькой истории обязательно будет прилагаться рецепт блюда, о котором, собственно, сама история и повествует.

И как сказал поэт: «Рука к перу, перо к бумаге.»
Поехали!!!



«Форшмак, как надо форшмак»!

Я вырос в Киеве на Подоле в коммунальном дворе и в коммунальной квартире!

Это обстоятельство определило мои первые кулинарные симпатии и антипатии.

Не надо забывать, какое было время — прямо скажем, нелегкое: конец пятидесятых — начало шестидесятых годов прошлого (какой ужас!) столетия.

Из постоянно лежащих на прилавках продовольственных магазинов продуктов помню бесконечную череду консервных

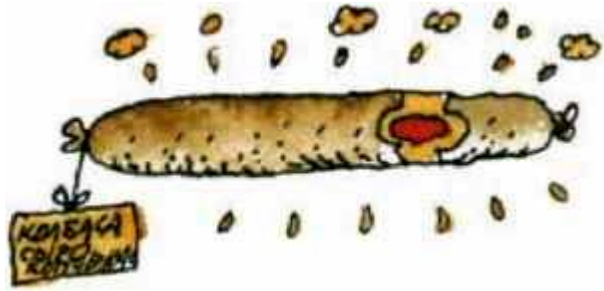
банок с крабами, кальмарами, большую бочку с подсыхающей красной икрой и белый эмалированный лоток с черной икрой, уже давно засохшей.

Весь этот набор, по нынешним временам, деликатесов не сильно привлекал местных обитателей, в большинстве своем принадлежавшим к пролетарскому сословию.

Денег у них всегда было очень мало, как говорили — от зарплаты до зарплаты.

В те годы примерный рацион рядовой киевской семьи выглядел так: картошка; макароны; недорогое магазинное мясо (на 750 граммов мякоти с жилами и жиром полагалась косточка весом в 250 граммов); ну и конечно самые дешевые сорта колбасы — чесноковая, ливерная (в народе «Собачья радость») и «мокрая» колбаса — «Докторская» и «Отдельная».

Мой отец днем и ночью мечтал о «сухой», сырокопченой колбасе!



Но она была ему не по карману.

Поэтому он покупал недорогую полукопченую, подвешивал ее над газовой плитой и терпеливо ждал, когда она превратится в ту самую — желанную.

А она дубела, становилась «бетонной», но деликатесом упорно не делалась.

Тем не менее побаловать себя моим домочадцам хотелось.

Для этого, наверное, и был придуман «форшмак»!!!

Хотя это слово в переводе с немецкого всего лишь «закуска», но поколения моих не высокородных предков превратили его в «нечто»!!!

«Форшмачок», как любовно называли его в Киеве на Подоле, был результатом титанических кулинарных усилий целого народа в поисках совершенной рецептуры для достижения маленьких вкусовых оргазмов.

Начнем с того, что настоящий, то есть, как любила говорить моя соседка тетя Фаня: «Форшмак, как надо форшмак!» готовился из самых дешевых сортов селедки.

В народе ее называли «ржавой»: за рыжеватые подпалины на боках — результат (как тут не вспомнить Булгакова) не первой свежести.

Мой папа пошел дальше — мало того, что селедка была «ржавой» — она еще должна была быть «с душком»!

Объяснить, как она должна была пахнуть, невозможно — это все равно, что попытаться объяснить, как должен пахнуть сыр

«камамбер», пролежавший на солнцепеке эдак с недельку.

Если селедочка попадалась излишне соленая (а выбор в магазинах был невелик), ее минут на двадцать клали в молоко, и она становилась малосольной.

Далее селедку начинали рубить!

Да, да! Именно рубить, а не проворачивать через мясорубку или взрыхлять миксером! Упаси бог!!!

Для этого существовал незаменимый кухонный топорик — секач!

Довести филе селедки до однородной массы путем неторопливого постукивания секачом о разделочную доску эдак минут за пятнадцать-двадцать — это ж какое терпение и здоровье нужно было иметь.

Но! Ни одна домохозяйка никогда не жаловалась на свою нелегкую участь!

Стиснув зубы, рубили и рубили!

Зачастую обливаясь слезами, потому что в форшмак наряду с селедкой полагалось добавить репчатый лук!

Затем к общей горке рубленых продуктов добавлялись сваренные вкрутую милые белые округлые предметы, всегда являвшиеся поводом для острословия, ибо в Киеве на Подоле женщины стыдились называть их яйцами, а именовали исключительно «иичками».

«Валечка, а у вас, случайно, парочки лишних иичек нет?» — предельно интеллигентно спрашивала моя мама у соседки по коммуналке.

И после этих слов они обязательно заговорщицки хихикали.

Немного мякоти батона, вымоченного в молоке, и кисленькое яблочко последовательно жертвовали собой ради вкусового букета нашего форшмака.

Понятно, что все это тщательно и долго перемешивалось.

Но — это был еще не форшмак!

Нет, может где-то в другом городе или в другом районе эту смесь приняли бы на ура, но не у нас!

Тут как раз и наступал момент истины — та тонкая грань, что отделяет простой набор продуктов от чуда кулинарного искусства.

Дело было за «чуточкой»!

«В форшмак надо добавить чуточку уксуса и чуточку сахара».

И это главное!!!

В современных рецептах значится сок лимона!

Ха-ха!!!

Какой лимон? Откуда?

В те годы лимон можно было купить втридорога только на базаре у смуглых мужчин в больших черных кепках.

Лимон!.. Еще раз ха!!!

Так в трудах и милых соседских разговорах «ни о чем»

создавался (именно создавался) форшмак, как надо форшмак!!!

Не поленитесь — приготовьте и потом скажете.

А теперь обещанный *рецепт:*
Никаких дозировок — все на глаз и на вкус.
Селедка слабосоленая.
Яйца, сваренные вкрутую.
Лук репчатый.
Мякоть батона, вымоченная в молоке.
Кислое яблоко.
И две «чуточки» — уксуса и сахара.
Всё!!

Сладости нашего детства

Когда в свежее морозное утро мой отец узнал о рождении долгожданного сына, то бишь меня, он так растерялся, что, получив от мамы записку «Я очень хочу есть!», со всех ног помчался в магазин и на все деньги купил килограмм шоколада, чем заслужил большую благодарность от рожениц-сопалатниц моей матери, ибо она сама всего съесть не смогла.

Мне, естественно, тоже кое-что перепало.

Может, именно оттого я так и любил в детстве и отрочестве сладкое, что в прямом смысле всосал его с молоком матери.

Несмотря на всяческие «диатезы и высыпания» на моем детском личике, отец не унимался и каждый вечер, идя с работы, считал своим священным родительским долгом принести любимому чаду, то бишь опять же мне, «кулечек» конфет.

Малыш я был прижимистый и конфетки обычно делил следующим образом: папе не надо — он купил и если бы сильно хотел, то по дороге съел бы; мама не хочет! (почему — не объяснялось); бабушке нельзя — у нее «зубки»; старшему брату — одну; а мне с «кулеком»!

Со временем конфеты в нашем доме неожиданно перестали водиться.

Может, мама все-таки убедила папу подумать о моей неокрепшей печени.

Конфеты исчезли, но их хотелось!

Так в моей жизни появились три незатейливых сладких блюда.

Рецепты первых двух были беспардонно заимствованы у моих сверстников.

Рецепт 1 — бутерброд «Пески Сахары»:

Берете нож и отрезаете увесистый кусок хлеба (лучше черного); предварительно слегка окропив его капельками воды, начинаете покрывать равномерно толстым слоем сахара-песка всю поверхность.

И тут главное — не скупиться!

Не беспокойтесь — капельки воды не дадут сахару осыпаться!

Есть это нужно не спеша, наслаждаясь тихим похрустыванием сахарных крупинок на ваших зубах.

Рецепт 2 — «Сладкий африканец»:

Берете в руки столовую ложку (непременно металлическую), насыпаете в нее сахарный песок, обязательно «с верхом»!

Поскольку этот рецепт отчасти связан с угрозой травматизма, рекомендую предусмотрительно обмотать черенок ложки полотенцем.

Проделав эти нехитрые манипуляции, зажигаете газовую конфорку, располагаете над пламенем ложку с содержимым и

ждете, когда сахарный песок начнет плавиться и превращаться в темно-коричневую, похожую по цвету на кожу африканца, карамель.

Как только это произойдет, убираете ложку от огня и терпеливо ждете, когда карамель начнет «дубеть».

Загустевшую карамель выкладываете на листик бумаги (я пользовался аккуратно вырванной, пока никто не видел, страничкой тетрадки).

Кстати, пока ваша «конфетка» окончательно не застыла, вы можете придать ей любую приятную вашему глазу форму.

И вот наконец она уже холодная и затвердевшая — можно приступать!

Как говорят у нас в Украине: «Смокчить на здоров'ячко!»

И не беда, что бумажка прилипла и ни за что не хочет расставаться с конфеткой, не тушуйтесь, помните: в желудочном соке молодого организма растворяется почти все!

Мы подошли к *рецепту под номером 3!!!*

И тут я претендую на эксклюзивные авторские права!!!

«Затируха» — так называется это кондитерское чудо!!!

Когда мне стукнуло десять и меня замучили ангины, мама и бабушка не покладая рук принялись вливать в меня стакан за стаканом всякие «гоголи-моголи».

Рецептура этих напитков не могла вызвать энтузиазма у маленького мальчика! Горячее молоко с пенками, масло, яйца.

Ужас!!!

Надо было что-то усовершенствовать!

Необходимо уменьшить количество горячего молока, подумал я.

А может, и вообще пользоваться холодным, и черт с ней, с ангиной.

Словом, начались кропотливые поиски оптимального состава.

Не буду мучить вас ненужными деталями, а сразу перейду к итоговому рецепту «Затирухи» — так я назвал свое изобретение.

Заполните примерно одну треть тонкого стакана сахаром.

Затем добавьте туда одну столовую ложку какао-порошка.

Столовую ложку холодного молока.

И начинайте, перемешивая, «растирать».

Когда ваша смесь превратится в однородную массу, добавьте два небольших кусочка сливочного масла и снова растирайте.

Затем один желток… и растирайте!

То, что находится у вас в стакане, должно приобрести консистенцию сметаны!

И вот тут следует самое главное — заключительный штрих!

Я вырос в малопьющей семье!

С чего я это взял?

А посудите сами: однажды у нас в буфете появилась початая бутылка коньяка.

В это трудно поверить, но она простояла нетронутой около полугода, пока не попала мне на глаза.

В изобретательном детском уме тут же блеснула мысль: а почему бы не добавить эту дивную жидкость в мою «затируху»?

Важно было, чтобы уменьшение коньяка в бутылке не заметил никто из взрослых; это обстоятельство определило дозировку — буквально несколько больших капель.

Когда я попробовал итоговый вариант моего десерта, мое лицо озарилось выражением блаженства и глубочайшего удовлетворения.

Я почувствовал себя Богом, который на шестой день закончил творение мироздания и увидел, что это «ХОРОШО»!

Не поленитесь — приготовьте и потом скажете!

Итак, еще раз повторю.

Рецепт:

Сахар-песок -1/3 стакана.

Какао-порошок — 1 ст. ложка.

Молоко — 1 ст. ложка.

Желток свежий — один.

Масло сливочное -30 г.

Все растирать до образования однородной сметанообразной массы.

Коньяк или ликер -20 г.

Хорошо перемешать.

Зеленый борщ особый

Как только наступало лето, киевские домохозяйки добавляли в семейное меню долгожданные окрошки, свекольники и зеленые борщи.

Рецепты этих замечательных блюд были стандартными и не слишком отличались от соседских.

Хотя в нашем дворе вокруг рецептуры часто разгорались нешуточные споры: «А ну попробуйте мою окрошечку, бо она ж на чистом квасе!»; «А я готовлю окрошку не на квасе, потому что я прочитала в журнале „Здоровье“ — детям это не полезно, но скажите ради бога, чем хуже кефир?»; «Кефир, может, и не хуже, но окрошка не на квасе — это что угодно, только не окрошка!» и т. д. и т. п.

Моя мама в этих дискуссиях не участвовала, ибо в нашем доме почему-то окрошку не жаловали. Зато часто в летнюю жару на столе появлялся обожаемый мной свекольник. Я мог его есть бесконечно, что называется «от пуза» — тарелку за тарелкой!

Но самым популярным и всегда ожидаемым блюдом был зеленый борщ по особенному рецепту!

К происхождению его прилагалась семейная легенда!

Мой отец прошел войну от первого до последнего дня и заканчивал службу в Кенигсберге (ныне Калининград).

Домой с войны он привез немецкий велосипед с моторчиком «Харлей», которым был награжден за героизм и отвагу, проявленную в боях (о чем свидетельствует справка, выданная командиром полка).

Через какое-то время он этот «Харлей» выменял (с доплатой, конечно) на «беушный» мотоцикл с коляской.

Шел 1958 год.

На улице отца, разъезжавшего на мотоцикле, остановил незнакомый мужчина, представился помощником режиссера и пригласил сняться в новом фильме о пионере-герое «Сашко».

Денег посулил немало, и отец не долго думая согласился.

Утром следующего дня он приехал на центральную площадь Киева (тогда она носила имя «Всесоюзного старосты» М. И. Калинина).

Снималась сцена входа немцев в Киев.

Его переодели в форму немецкого солдата, на голову надели каску, на грудь повесили автомат, и съемочный день начался.

Через несколько часов объявили перерыв на обед.

Папа обрадовался, потому что буквально в трехстах метрах, на соседней улице, жил его родной брат.

Не переодеваясь, отец поспешил к родственникам.

Через пару минут он уже звонил в дверь.

Долго никто не открывал.

Наконец послышались чьи-то шаги, дверь отворилась и на пороге появилась жена брата — маленькая пожилая женщина.

У всех киевлян еще свежо было в памяти ощущение войны — увидев на пороге своего дома немецкого солдата с автоматом, она негромко ойкнула и потеряла сознание.

На шум падающего тела из дальней комнаты вышел папин брат (тоже немолодой, но грузный мужчина). Увидев на полу бездыханное тело жены и склонившегося над ней «фашиста», он тоже рухнул, и на этот раз шуму было еще больше.

Вызвали «скорую», разобрались, и все успокоились, а пионер-герой Сашко совершил положенный ему подвиг.

Так вот: мой отец привез с войны не только «Харлей», но и рецепт странного на первый взгляд восточно-прусского блюда!

На поверку блюдо оказалось простым щавелевым борщом, но с одной пикантной особенностью.

Начну поэтапно рассказывать о процессе приготовления:

Несколько небольших картофелин режутся на кубики произвольной величины (кто как любит); одна также небольшая морковка нарезается полукругляшками.

Все это опускается в воду и ставится на огонь.

Вдогонку в кастрюлю отправляются несколько горошинок душистого перца, при этом никакой соли!

Ни грамма!!!

Чтобы не терять драгоценного времени, параллельно можно на сковородочке, сдобренной подсолнечным маслом, пассеровать щавель вперемешку со шпинатом и репчатым луком.

Пассеровать нужно не более одной минуты!!!

Как только картошка готова, все содержимое сковородки ныряет в кастрюлю.

Многие домохозяйки добавляют два сваренных вкрутую и мелко нарезанных яйца, моя мама добавляла яйца сырыми, предварительно взбив их и смешав с холодной водой (яйца, что называется, вбиваются в горячий борщ, бесследно в нем растворяясь).

И наконец!!!

Вот она, прусская изюминка: в горячущий борщ опускаются две-три тщательно очищенные… соленые тарани!!!

Извините, а знаете ли вы, что такое тарань?

Едали ли вы когда-нибудь настоящую тарань?

Да что это я пристал с вопросами?

Ладно, если у вас нет настоящей тарани, подойдет любая солено-сушеная рыба, но, конечно, без чешуи!

После этого накройте кастрюлю крышкой и дайте борщу настояться в течение часа.

За это время рыба отдаст блюду всю соль и станет пресной, в меру мягкой и очень вкусной.

Сметану добавите перед подачей на стол.

Это своеобразное блюдо готовилось в нашем доме всегда по заказу отца, который, очевидно, пристрастился к нему при затянувшейся осаде неприступной столицы Восточной Пруссии города Кенигсберга.

Каково же было мое удивление, когда спустя много лет я узнал, что классический казацкий кулиш тоже готовился с таранью!

Заподозрить украинских казаков в том, что они нарушили авторские права пруссаков невозможно, а вот предположить, что в петровские времена кто-то из наших земляков, будучи с посольской миссией в землях немецких, крепко выпив, по ошибке скрестил кулиш с щавелевым борщом, можно!!!

Вот, собственно, и вся история!
Не поленитесь — приготовьте и потом скажете!
Рецепт:
Картофель — 4–5 небольших клубней.
Морковь — 1 шт.

Щавель -300 г.
Шпинат — 150 г.
Лук репчатый — 1 шт.
Два взбитых сырых яйца (или два отварных).
Душистый перец -3-4 шт.
Тарани -2-3 шт.
Сметана — при подаче.

Настоящее «жаркове»

Блюдо под названием «Жаркое» вы найдете в любой кулинарной книге, вне зависимости от того, на каком языке она написана.

Причем в разных странах мира слово «жаркое» трактуется по-разному: если верить такому признанному авторитету в мире кулинарии, как Александр Дюма-отец, «жаркое», подаваемое на столы французских мушкетеров и прочих гвардейцев кардинала, представляло собой хороший кусок мяса, запеченный в духовке и красиво лежащий на противне. Англичане, если верить еще одному авторитету Вильяму Шекспиру, баловали себя блюдом, которое тоже называлось «жаркое», но приготовлено оно было в большом казане.

Я уже не говорю о чехах, словаках и других венграх — они вообще это самое блюдо почему-то называют гуляшом.

Причем все готовят это блюдо из чего угодно: в ход идут рыба, мясо и даже грибы.

Наверное, каждый по-своему прав, но.

Но!!!

Нас ведь интересует настоящее киевское «жаркое»?

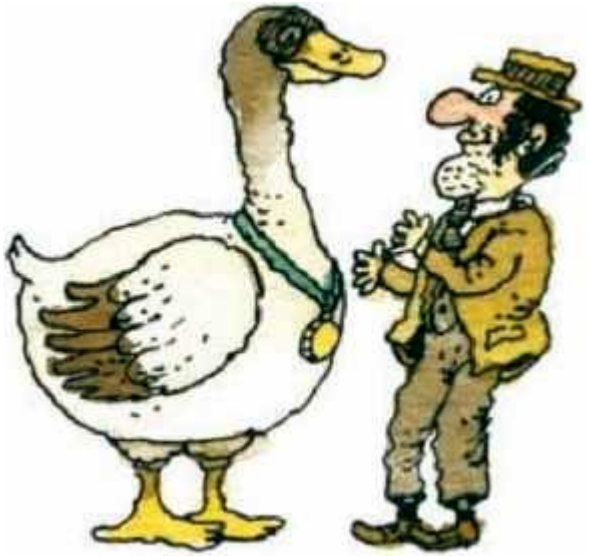
И тут я отставляю в сторону 351 неплохой рецепт, описанный в разных источниках, и перехожу к главному!

Вспомним еще одно авторитетное лицо — Михаила Самуэлевича Паниковского.

Он всем «мясам» и «рыбам» предпочитал гуся!!!

Такой современный «Паниковский» случился и в моей жизни!

Пианист Вася Бондаренко за свой небольшой рост и большой вес был награжден прозвищем Пузырь.



Пузырь являл собой ярого последователя философа Эпикура — все жизненные радости и наслаждения были успешно опробованы им по многу раз.

Вошло сюда и чревоугодничество!

Смачные, живописные рассказы о том, что он будет есть на завтрак, обед или ужин, как ничто другое способствовали выделению желудочного сока у всех слушающих!

Коронной фразой Васи-Пузыря была фраза: «Я тут с вами играю на пианино, а гусик уже ходит по балкону!»

Это значило, что его жена уже заготовила птицу для ритуального кулинарного жертвоприношения!

(Небольшой исторический экскурс: мои родители вспоминали, что в Киеве, как только объявили об окончании «военного коммунизма» и начале «нэпа» — были такие политические термины в 20–30 годах прошлого века — на смену голоду и сплошному дефициту пришло невесть откуда взявшееся изобилие.

Например, в доме, где жил отец, в один день открылся магазин под названием «Гусь», в котором продавалось все, что бескорыстно могла отдать эта птица человеку — от высококалорийного мяса до пуха и перьев.

Из этого следует, что задолго до появления термина «фуа-гра» в рационе киевлян присутствовала гусиная печеночка!)

Но вернемся к Васе-Пузырю!

«Жаркое», которое он почему-то называл на аристократический манер «жаркове», готовил он сам, никого не подпуская к «производству».

Однажды мне довелось наблюдать за этим процессом от начала до конца.

Вот как это происходило:

• целая тушка гуся делилась на небольшие куски (так удобнее), причем от каждого куска тщательно отделялась кожа и жир — это принципиальное отличие от гуся фаршированного: жаркое не должно получиться жирным;

• мясо промывалось в холодной проточной воде;

• мелко шинковался репчатый лук;

• мелко нарезались два зубчика чеснока;

• сладкая, подчеркиваю — сладкая морковка натиралась на крупной терке;

• крупная соль, черный молотый перец, несколько горошин душистого перца, пара листиков лавра бережно пододвигались к месту производства; и тут на «сцене» появлялся главный атрибут — чугунчик!

(Материалы для изготовления посуды менялись вместе с ростом технического прогресса — на смену глиняной посуде приходила алюминиевая, эмалированная, посуда из сложных современных сплавов и даже стеклянная, но.

В приготовлении такого блюда, как «жаркое», чугунок незаменим!

Хорошие чугунки, так названные в честь металла, из которого они сделаны, передавались из поколения в поколение и хранились пуще зеницы ока — их драили и чистили не хуже домашнего серебра.

Для крупного гуся соответственно необходим был и крупный чугунчик!)

Чугунчик ставился на большой огонь, в него наливалось в толщину с палец нерафинированное базарное подсолнечное масло (другое масло не даст того запаха, с которого начинается настоящее киевское жаркое), когда масло раскалялось (и тут главное не дать маслу задымиться), внутрь опускались лук и чеснок и тут же слегка присаливались и приперчивались.

Лук и чеснок нужно было все время помешивать, не давая им пригореть (но не забывайте — настоящее киевское жаркое должно в итоге иметь темно-коричневый цвет с небольшой золотинкой, которую даст гусиный жир).

Как только лук начинал темнеть, к нему в компанию добавлялась морковка.

Не переставая помешивать, все это доводили до темной однородной массы.

Затем наставал черед мяса.

Если говорить о физических усилиях повара, то с опусканием

мяса в чугунок наступала самая трудоемкая стадия — мясо упорно не хотело перемешиваться с луком и морковкой — им пока было тесно в чугунке, вот почему кусочки гуся должны были быть небольшими.

(Процесс трудный и долгий, наберитесь терпения — все воздастся.)

Через какое-то количество мучительных минут мясо начинало ужариваться, приобретая насыщенный коричневый цвет, а пространства в чугунке становилось все больше и больше.

Медленно добавляя воду, Василий поддерживал количество постоянно испаряющегося соуса (его должно было быть не больше половины чугунка, а главное, он не должен был полностью покрывать мясо).

В это время в жаркое добавлялись: лавровый лист, душистый перец и соль по вкусу.

Теперь нужно было уменьшить огонь до самого слабого, что и делал с некоторым шармом наш друг.

Чугунок накрывался крышкой, но не плотно, оставлялась небольшая щель для испаряющейся влаги.

Гусь в чугунке томился на медленном огне часа два!!!

Вкушая ароматы готовившегося Васиного «жаркове», я думал о том, что пытка ожиданием не менее страшна, чем все остальные пытки мира!

Наконец пухлая Васина рука легким прикосновением гасила огонь под чугунчиком.

Но, как оказалось, это было не все!

Мясо было бережно извлечено из чугунчика и переложено на противень.

На каждый кусочек было положено немного сливочного масла, и все это отправилось в разогретую духовку на десять минут!!!

Затем подсушенное мясо, которое приобрело глянцевую

корочку, было возвращено в соус, в котором варилось!!!

Оставалась последняя, финальная операция.

Пузырь притащил откуда-то старое ватное одеяло, завернул в него, как маленького ребенка, чугунчик и заставил меня еще добрый час ждать, пока «жаркове» настоится!

«Настоящая еда отличается от ненастоящей временем, которое тратит хозяйка на его приготовление!» — так любил говорить Вася-Пузырь, настоящий киевлянин.

Потом, конечно, была трапеза!

Во всех кулинарных книгах с тем или иным успехом рассказывается о том, как готовить, но нигде не говорится о том, как это правильно есть!

К Васиному блюду полагались большие куски свежего белого пшеничного хлеба, и нужны они были для (внимание!) «вымакивания соуса»!

Неблагодарное дело — описывать этот процесс, сопровождаемый вздохами, стонами и причмокиваниями!

Это нужно испытать лично!

Вкусно ли это?

Не поленитесь — приготовьте и потом скажете!

Рецепт:

Гусь (небольшой) — 1 шт.

Лук репчатый — 2 шт.

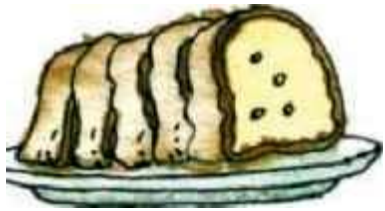
Морковь (крупная, сладкая) — 1 шт.

Соль крупная, перец молотый, перец душистый горошкам, лавровый лист.

Масло подсолнечное (нерафинированное базарное).

Масло сливочное.

Хлеб белый.



Суповое мясо

Затаенная, а значит, хранящаяся в самом укромном уголке души мечта любой хозяйки — однажды приготовить первое, второе и третье в одной кастрюле и желательно одновременно!

И даже если они об этом не говорят, поверьте — они об этом думают!

Не знаю, как насчет третьего, но одновременно первое и второе.

Вполне возможно!

Это с успехом и довольно часто делали киевские домохозяйки.

Взять хотя бы наш славный и неповторимый борщ с мясом!

Тут тебе и «салат из овощей», и «юшка», и «мясосальный набор».

Это я так, для примера, вспомнил борщ, а вообще-то сюда подходит и рассольник, и гороховый суп, и многое другое.

И, как по мне, самое вкусное во всех этих блюдах — мясо с косточкой!

В киевских дворах часто можно было услышать вопрос: «Соседка, что у вас, например, сегодня на обед?». и ответ: «Например, суповое мясо!»

У меня от этих слов всегда голова шла кругом, потому, что ничего вкуснее «супового мяса» я никогда не едал!

Мальчуганом я был довольно консервативным и не собирался изменять своим пристрастиям, но остальные члены семьи наотрез отказывались есть «суповое мясо» ежедневно!

К радости, у меня был союзник: папа обожал мозговые косточки, а, как известно, хорошей, готовой к употреблению мозговой косточки без борща, супа, а соответственно и добрячего кусочка мяса не бывает!!!

Поэтому, как только я читал в маминых глазах малейший намек на то, что сегодня она собирается кулинарно «удовлетворить» папу, я своим детским пытливым умом понимал, что и мне перепадет немного счастья!

В те времена «сахарные» и «мозговые» косточки на дороге не валялись.

Их можно было за «недорого» купить в магазине, но мяса на них не было: его срезали сообразительные мясники еще до появления на прилавке.

Значит, нужно было идти на рынок, а цены там «кусались».

Однако папа был непререкаемым авторитетом в семье, и его желание для мамы было законом! И она шла на рынок, подсчитывая распухающие на глазах расходы на фоне скромно ведущих себя доходов.

Не буду утомлять вас подробностями закупочных страданий, а перейду непосредственно к блюду.

«Суповое мясо» отличается от просто отваренного в бульоне тем, что вбирает в себя за время готовки все ароматы и вкусовые качества тех ингредиентов, которые, по замыслу хозяйки, составляют основу первого блюда.

Конечно, мясо на кости (особенно свинина), вынутое из горячего борща, — это «вершина»!!!

Но в нашем доме более популярным был суп перловый с фасолью и сушеными грибами!

Мне это блюдо казалось ярчайшей иллюстрацией полной безвкусицы и несъедобности: перловка, фасоль, грибы — кому такое могло прийти в голову, и как это может ужиться в одной кастрюле?

Я демонстративно вычерпывал только жидкость, и никакая сила не могла заставить меня попробовать «гущу».

Но в то же время я понимал, что все эти продукты, погибая в кипятке, отдали свои лучшие качества мясу.

И я терпеливо ждал!

Содержимое большой мозговой кости меня интересовало мало, соответственно, я не был конкурентом моему отцу.

Меня манили небольшие косточки, симпатично обросшие тонким слоем сочного, полного питательной влаги мяса.

Ах, какое это наслаждение — не торопясь обгладывать косточку за косточкой, полируя ее почти до блеска своими губами и языком!!!

И заметьте — никаких соусов и приправ, в отличие от просто отварного мяса, которое без «сопровождения» не лезет в горло, при этом предательски застревает между зубами, что, в свою очередь, приводит к долгому малоэстетичному послеобеденному ковырянию в тех же зубах!

Сегодня я пою гимн блюду простому в приготовлении и совершенному в своих вкусовых качествах!!!

Недавно в воспоминаниях одного знаменитого кинорежиссера прочитал:

«Вчера был приглашен к гению — Народному артисту, Лауреату всяческих премий Михаилу Рому на. „суповое мясо“! Восхитительно!!!»

Я рад, что не одинок в своих симпатиях!!!

Не поленитесь — приготовьте и потом скажете!

Рецепт:

Мозговая косточка с мясом — одна (варить ее можно, обернув марлей, дабы раньше времени не вывалилось содержимое).

Сахарные косточки с мясом — 2–3 шт.

Грудника — 4–6 кусочков.

А дальше — чем разнообразнее набор ингредиентов, тем ароматнее и вкуснее напучится «суповое мясо».

Фаршированная рыба и прочий «подольский фасон»

Моя покойная теща, светлая ей память, дожила до 92 лет и сохранила самым удивительным образом свежесть и остроту мироощущения.

К концу жизни уже плохо видя, она не могла отказать себе в удовольствии, припав лицом к экрану телевизора, «смотреть» все новостные программы, впоследствии живо комментируя и обсуждая самое насущное.

С детства она была существом болезненным (в области почек) и потому как могла придерживалась бессолевой диеты.

Есть то, что она готовила, не мог никто, за исключением ее мужа, которому некуда было деваться.

Но!

Три блюда она готовила так, как ни один самый выдающийся повар в мире — маленькие пирожки с ливером, «холодное» и фаршированную рыбу!!!

Объединяло эти три рецепта одно — терпение!

А теперь об этих кулинарных чудесах медленно и подробно!

Начнем с пирожков.

Они настолько незатейливы в наборе продуктов, что их можно смело назвать «едой бедняков».

Во-первых, тесто!

Вода, мука — и все!!!

Все, в смысле ничего более!

В муку добавляется вода, и все это месится — тесто должно получиться плотным.

Как-то я спросил у тещи: «Мама, а какая пропорция муки и воды, сколько чего нужно?»

И она ответила: «А откуда я знаю?.. Кило муки, два стакана воды. Если приклеивается к рукам, добавь муки. А так я знаю?..»

Затем тесто делится на одинаковые маленькие шарики, и те, в свою очередь, раскатываются в тонкие кружочки.

Далее начинка.

Подобно легендарному шотландскому хаггису, в начинку входят потроха, или, как в старину говаривали, «требуха»: говяжьи сердца, куриные желудочки (в простонародье пупочки), печеночки, легкие и т. д.

«Пупочки» варятся в подсоленной воде 1,5–2 часа, сердечки и легкие — около часа, печеночки -20 минут.

В это время на раскаленной сковородке в подсолнечном масле пассеруется мелко нашинкованный репчатый лук.

Как только он начинает золотиться, его нужно посолить, поперчить и добавить щепотку сахарного песка — тогда лук карамелизируется и приобретет красивый коричневатый оттенок и удивительный вкус.

Отваренные потроха вместе с луком пропускаются через мясорубку.

Полученный фарш настолько хорош сам по себе, что необходима «не аби яка» выдержка, чтобы не махнуть рукой на ждущее своей участи тесто и не съесть фарш в первозданном виде.

Однажды теща налепила этих самых пирожков столько, что они не уместились на одном противне.

Отставив в сторону первую порцию сырых, еще не побывавших в печи, пирожков, она принялась соображать, куда девать вторую порцию; увлеклась и забыла о «полуфабрикатах», а когда вспомнила, очень удивилась их исчезновению, то есть противень стоял на том же самом месте, а вот самих «полусырых» изделий не было!

Теща схватилась за голову, ибо поняла, что пора прилечь.

Полежав на диване пару минут, она взяла себя в руки и вернулась на кухню.

Одного беглого взгляда было достаточно, чтобы задуматься о том, не много ли она пролежала на диване, потому что и вторая порция сырых пирожков тоже бесследно исчезла!

И тут только ее затуманенный слезами взгляд упал на сидящего в углу нашего домашнего любимца — американского коккер-спаниеля!

Он совершенно индифферентно разглядывал кухонную мебель, но следы муки на его морде предательски выдавали злодея.

Да, догадливый читатель, это именно он сожрал два противня сырых пирожков, ибо аромат ливера пробивался сквозь тесто и манил к себе с сокрушающей все преграды силой!

Теща тут же простила коккера — а разве можно сердиться на поклонника твоего творчества?

Будем же и мы снисходительны к четвероногому обжоре, тем более, что ближайших три дня он, как говорится, «не вылазил из кустов».

А теща спустя несколько дней оправилась от кулинарного фиаско и налепила новых удивительно вкусных пирожков.

Ну а теперь перейдем к холодцу, или, как его называют в Киеве, «холодному»!

Это замечательное блюдо готовили во всех киевских домах, а кто не умел, просил соседей приготовить «пару тарелочек» для праздничного стола.

Есть масса рецептов «холодцов», «заливных», «студней», и приготовляются они из разного мяса: кто использует свинину, кто — говядину, кто — курятину, а кто-то и вовсе смешивает все сорта одновременно, мол, «так лучше застынет»!

«Застынет»-то «застынет», но, как говорят театралы, должна присутствовать «чистота жанра» — настоящее «холодное» должно получиться прозрачныммммм!!!

Так вот, у моей тещи оно было не только прозрачным — до такой степени, что сквозь него можно было прочитать написанное мелким шрифтом клеймо «фарфорово-фаянсовая ф-ка „Красный фарфорист“ г. Чудово», но и удивительного янтарного цвета.

Может, это получалось оттого, что в ход шли только говяжьи копытца и ничего другого, а может, оттого, что вместо положенных семи-восьми часов варки теща не ленилась и готовила на «медленном» огне часов двенадцать.

Многие хозяйки, употребляющие в холодец свиные ножки, сталкиваются с дилеммой — оставлять белый жирный налет или удалять.

А когда в основу идут говяжьи, то присутствие янтарной жирной пленочки даже приветствуется.

Основной изюминкой тещиного «холодного» было добавление в него, кроме соли, душистого перца и лаврового листа, большого количества чеснока и столовой ложки уксуса!

Украшалось оно неизменно сваренными вкрутую и нарезанными кольцами яйцами.

А застывало «холодное» даже не в холодильнике и даже — что непостижимо — летом!

К этому блюду подавалась специальная «хреново-огуречная» приправа.

На заметку хозяйке!

Рецепт ее прост: на рынке покупаете несколько корешков хрена и соленые огурчики (обязательно бочковые); затем поручаете мужу натереть хрен на мелкой терке, помещаете его в стеклянную посуду с плотно прилегающей крышкой, дабы хрен не потерял свою крепость; когда у мужа перестанут течь слезы, пусть натрет на той же терочке немного бурячка (как говорят в России, «свёклы»), для цвета; далее добавляйте в хрен столовую ложку сахара, чайную ложечку уксуса и мелко нарезанные огурчики. Все плотно прикройте крышкой и дайте часок настояться.

А далее — большой кусок дивного, прозрачного «холодного», сдобренного «спецхреном», да под рюмочку холодной водки.

И наконец «фаршированная рыба».

В Киеве на Подоле был популярен такой анекдот:

«— Фима, ты знаешь, вчера я пришел домой и застал свою жену в постели с посторонним мужчиной!.. Я сразу понял — тут что-то не то!.. Пошел на кухню, заглянул в холодильник и точно… Они съели мою фаршированную рыбу!!!».

Фаршированная рыба, приготовленная моей тещей, была, подобно настоящему деликатесу, редкостью.

На то было две причины. Первая: ее приготовление — большая возня; вторая: настоящую фаршированную рыбу можно сделать только из карпа! И чем крупнее карп, тем лучше!

А карп в советское время был добычей строго сезонной — он появлялся в наших магазинах в основном летом.

Но как только в маленькие проворные руки тещи попадался достойный экземпляр, он становился фаршированным!

Происходило это примерно так:

1. Карп очищался от чешуи — после этой процедуры еще много дней домашние находили золотистые рыбьи чешуйки, прилипшие к самым неожиданным местам.

2. Из головы рыбы удалялись жабры.

3. Тушка делилась на равномерные довольно толстые куски.

Нужно заметить, что у крупной рыбы очень крепкий хребет, слабым женским рукам он не поддается, и тут на помощь приходил все тот же тесть — с криками и проклятиями со стороны тещи («у тебя руки растут не из того места!»), постоянно промахиваясь мимо намеченной цели, с грехом пополам он все-таки расчленял карпа и счастливый и перепачканный с ног до головы удалялся с высоко поднятой головой.

С этого момента карпом безраздельно владела теща.

4. В нашем доме был маленький кухонный ножик, который использовался исключительно для «колупания» в рыбе.

Дело было тонкое — не разрезая брюшка, сначала нужно было аккуратно извлечь внутренности, затем промыть каждый кусочек, включая голову и хвост, дочиста холодной водой, а затем еще более аккуратно вырезать всю мякоть, прилегающую к хребту, не повредив рыбьей кожи.

5. Наступало время приготовления самого фарша.

а) Несколько кусков мякоти батона вымачивались в молоке и добавлялись к рыбе;

б) одно сырое яйцо вливалось туда же;

в) репчатый лук мелко шинковался и туда же;

г) соль, перец, сахар — на глазок и на зубок.

Все это пропускалось через мясорубку три раза!

Затем в фарш добавлялось несколько довольно приличных кусочков сливочного масла — им, как известно, фарш не испортишь.

6. Теперь каждый отдельный кармашек в рыбе нужно было наполнить фаршем.

Это было упоительное зрелище — теща напоминала собой знаменитого ювелира Фаберже, ваяющего что-то хрупкое и волшебное.

7. На дно большой, но не очень глубокой чугунной кастрюли ровным слоем выкладывались нарезанные кружочками сладкий буряк (он же свекла) и морковь, к ним добавлялась хорошо вымытая луковая шелуха (зачем — не знаю), поверх овощей выкладывался слой рыбы, затем еще слой овощей, еще слой рыбы и еще слой овощей. Все это заливалось водой так, чтобы прикрыть верхний слой овощей.

8. На большом огне рыба доводилась до кипения, и сразу же огонь уменьшался до самого слабого, и примерно два-три часа блюдо томилось и томилось.

Хотите верьте, хотите нет, но в результате рыба становилась волшебной, а бульон, в котором она готовилась, превращался в

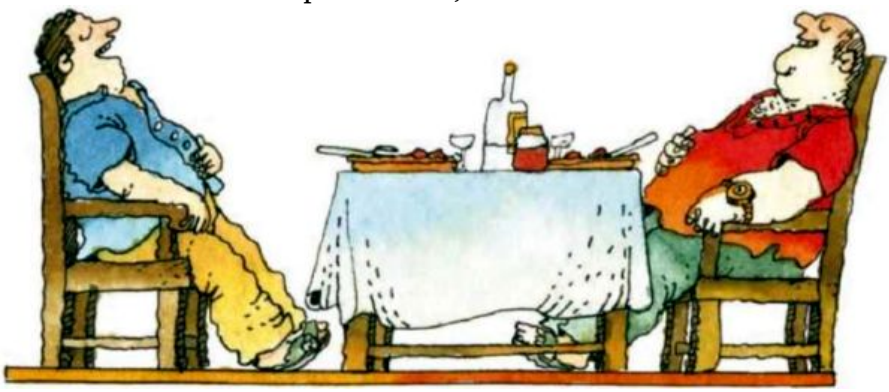
прозрачный свекольного цвета холодец, одновременно сладкий и острый на вкус.

К «фаршированной рыбе» так же, как и к «холодному», непременно полагался хрен.

Вот, собственно, и все!

Именно таких три восхитительных блюда выходили из-под рук этой маленькой доброй киевской женщины.

Не поленитесь — приготовьте, а потом скажете!



Красные бутерброды

«Ко мне едет мой близкий друг и фронтовой товарищ из Грузии Юрий Миминашвили!!!» — эти слова прозвучали однажды вечером в квартире моего дяди.

Дядя произнес это так, будто он ждал Черчилля или, на худой конец, Рузвельта, сообща с которыми сломал хребет «фашистской гидре»!

И никого этот пафос не удивил, ибо в те времена «гость из Грузии» нам, жителям европейской части СССР, представлялся богачом, без миллиона в кармане на улицу не выходящим.

По мере приближения даты визита всплывали все новые и новые захватывающие дух подробности биографии кавказского гостя.

Оказывается, он княжеских кровей; главный режиссер самого главного грузинского телевидения; из «заграниц» не вылазит и т. д. и т. п. (прошу заметить — это в шестидесятые-то годы).

Весь наш двор трепетал!

И вот он приехал!

Он оказался очень высоким и очень худым грузином без ожидаемых усов и, что уж было удивительно, без огромной кепки на голове.

На нем было скромное ратиновое пальто и видавшая лучшие времена пыжиковая шапка.

В руках он держал огромный фибровый чемодан.

Когда чемодан затащили в квартиру и он его открыл.

Все присутствующие испытали примерно те же чувства, что и герой Дюма Эдмон Дантес, когда открыл первый сундук с сокровищами Монте-Кристо.

Перед нашими глазами предстала следующая картина: все стенки чемодана были выложены тонким свежим лавашом (как он сохранился в такой длинной дороге, одному грузинскому богу известно); дальше шла зелень — кинза, базилик бордовый и зеленый, тархун и что-то еще, чем на наших киевских рынках тогда и не пахло; в левом углу желтел, завернутый во влажную марлю, сулугуни; а в правом — вяленое мясо, как потом выяснилось, горного козла; на самом дне, тщательно обернутые в холщовую ткань, два глиняных сосуда с вином, и венчали это великолепие две майонезные баночки с приправами.

Что еще тут можно сказать!

Это надо было вдыхать и есть!

Так мы и поступили, добавив к кавказским гостинцам все то, что приготовила к приезду гостя моя тетя — жена дяди, плюс несколько бутылок холодной «Старки».

Больше ничего замечательного, связанного с приездом грузина, не было, или мне так показалось.

Выражаясь официальным языком: «Визит высокого гостя прошел в спокойной, дружеской обстановке».

Однако в последний день своего пребывания наш грузин подарил нам некое вкусовое очарование, которое оставалось с нами на долгие годы.

На первый взгляд все было просто: к водке нужна была

закуска, и гость предложил сделать ее быстро и вкусно.

Он сбегал в магазин и купил батон, упаковку творога и банку шпрот.

Батон он нарезал не очень толстыми кусочками и слегка обжарил их на сковородке, сдобренной растительным маслом.

И пока хлеб после этой горячей процедуры отдыхал и охлаждался, он вскрыл банку шпрот и слил в отдельную посуду прованское масло, в котором рыбка провела энное время.

Затем в просторную миску выложил творог, сдобрив его солью, красным перцем (причем этого самого красного перца было столько, что наблюдавшая за процессом моя тетя прослезилась).

Вылив в творог все прованское масло, он принялся все это размешивать и протирать, так, что через минут пять получилась однородная сметанообразная масса красного цвета.

Затем он мелко нарубил чеснок и растер его с зеленью (укропом, кинзой), потом эту острую прелесть смешал с творогом и обильно намазал каждый обжаренный ломтик батона ровным слоем «сырковой массы».

После этого пришел черед шпрот — по две шпротины на каждый бутербродик.

И в довершение: тоненький ломтик лимона и листик кинзы.

Что это за дивная закуска, вы поймете, когда приготовите и попробуете!

Не поленитесь!!!

Рецепт:

Батон — 1 шт.

Банка шпрот — 1 шт.

Творог — 200 г.

Перец красный — много.

Соль.

Чеснок.

Зелень.

Лимон.

«Мировые помидоры»

Мне и моему поколению несказанно повезло — в нашем детстве не было парниковых помидоров!

Мы все с нетерпением ждали лета, чтобы вдохнуть и вкусить всю прелесть этого долгожданного гостя.

Хороший помидор приносил в наши дома запах украинской земли, а самый вкусный, южный помидор, как его называли — «бычье сердце», — все ароматы таврийской степи.

Для нас, обитателей каменных джунглей, это была экзотика.

Те несколько месяцев, что «синьор помидор» гостил на нашей территории, были месяцами настоящего «жора».

Ели всё: помидоры в натуральном виде, присоленные крупной солью и приперченные молотым черным перцем; всевозможные салаты с подсолнечным, пахнущим семечками маслом и без него; с густой базарной сметаной, в которой должна была «стоять ложка»; с майонезом «провансаль», который только появился в продаже и был диковинкой; а также помидоры, фаршированные чем угодно — от сваренных вкрутую яиц и до мяса краба, продающегося в любом гастрономе; и наконец, моченые и квашеные, которые так хороши для застолья.

Квасили помидоры двумя способами — «на сейчас» и «на потом».

Чтобы сделать «на сейчас», нужно было всего лишь помидоры вымыть и залить соленым рассолом, подождать недельку, а при летнем зное всего пару дней — и «кушать подано».

Чтобы заготовить помидоры «на потом» (а делали это осенью по тому же рецепту, что и летом), для начала нужно было иметь тару — эмалированную выварку, а лучше небольшую деревянную бочечку (ибо в городских условиях большая бочка ни к чему).

Но затем возникал вопрос хранения — где?

Балконы были редким явлением, погребов в городе не было, но зато были «сараи» — так называли небольшие кладовочки, расположенные в подвальных помещениях старых киевских домов.

Мои родители пошли дальше — в нашей квартире была двойная входная дверь.

В этот узкий промежуток отец умудрился втиснуть маленькую бочку, в которой и хранились квашеные помидоры.

Квартира у нас была коммунальная, в ней жили три семьи; жили дружно, что позволяло не делить имущество на «твое» и «мое», это касалось и помидоров. Поэтому, ежедневно проходя мимо бочки, вдыхая аппетитный аромат, редко кто удерживался от того, чтобы просто не протянуть руку и просто не взять холодный помидорчик.

Понятно, что «на потом» этой бочечки как раз и не хватало.

Да бог с ним!

Кто в те славные годы что считал!

Сейчас я хочу рассказать о чудесном рецепте «мировых помидоров», как называют их в Одессе, откуда и был привезен секрет их приготовления.

Крупные степные помидоры хорошо промываются в холодной воде и откладываются в сторону дожидаться своего часа, радуя глаз хозяйки, предчувствующей восторги тех, кто будет «это кушать».

А пока в ход идут стебли, срезанные с корней сельдерея.

Да, да, да!.. Именно стебли.

Их нужно пропарить горячей водой и мелко накрошить.

Точно так же нужно поступить с красным острым перцем.

В эту смесь нужно выдавить штук десять долек чеснока.

Потом все перемешать и хорошенько размять руками до образования однородной «зеленой массы».

Далее — помидоры разрезаются на две части поперек (то есть

по горизонтали, как булочка для бутерброда).

На нижнюю часть помидора выкладывается, толщиной в палец, слой той самой «зеленой массы» и сверху, как крышкой, прикрывается второй половинкой.

Затем эти аппетитные сооружения размещаются слоями в эмалированной посудине и заливаются раствором: на литр воды — две столовые ложки сахара и одна столовая ложка соли.

Сверху кладется тарелка, по диаметру чуть меньше эмалированной посудины, и придавливается «гнетом» (гирей или, на худой конец, хорошо вымытым булыжником, как делает моя жена).

Вот и все!

А теперь нужно ждать 3–4 дня!

Это нелегко, потому что «оно» же пахнет и духнет, а ждать надо!!!

Успокойтесь и будьте уверены — все вам воздастся!

Пальчики оближете!

Минуточку!

Кстати, по поводу пальчиков!

Во время приготовления этого блюда упаси вас бог дотронуться до какой-нибудь незащищенной части тела.

О том, что, растирая руками красный острый перец, нельзя лезть в глаза, нас учили в детстве, но кто бы мог то же самое подумать о...

Мой сосед, любитель этих самых помидоров, однажды вызвался помочь жене, дабы ускорить процесс приготовления.

Она поручила ему готовить «зеленую массу».

В самый разгар работы ему захотелось в укромное место по малой нужде.

Наспех вытерев руки посудным полотенцем, он с улыбкой на лице скрылся за дверью.

Секунд через двадцать раздался его дикий крик, и тут же на пороге появился он сам с выпученными глазами.

Он принялся прыгать на месте, задирая ноги выше головы и держась двумя руками за причинное место. Догадливая жена силой втащила его в ванную комнату и…

Десять минут, проведенных под холодным душем, конечно, «погасили» огонь, пылающий в нижнем отсеке тела, но помнил он об этом всегда, когда протягивал руку за «мировым помидором».

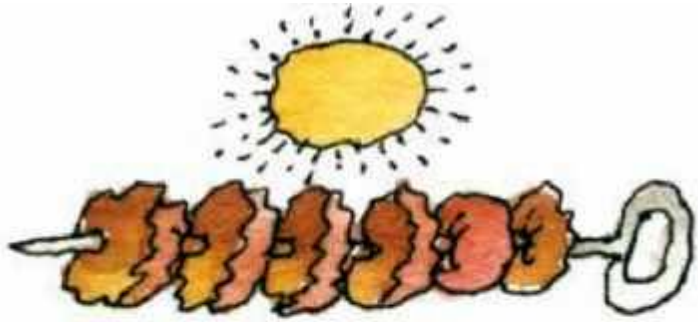
Не поленитесь — приготовьте, только ничего не забудьте.

Говядина в мадере

Киевляне во все времена были не дураки влить в себя чего-нибудь «крепенького»!

Ничего предосудительного в этом нет — особенно если в меру.

Сколько уж по этому поводу сказано и написано классиками и любителями — не перечесть! Я же поведаю вам об употреблении горячительных напитков, так сказать, не по назначению.



О том, что мясо перед тем, как оно станет шашлыком, нужно мариновать в сухом красном вине, я слышал со дня рождения, но, поскольку шашлык и мое подольское детство никак не пересекались — это превратилось в теорию, не подкрепленную практикой.

Впервые шашлык я попробовал в четырнадцать лет.

Это было в Евпатории во время летнего семейного отдыха.

При этом папа очень гордился тем, что приобщил нас с мамой к одному из чудес мировой кулинарии.

Он повел нас на набережную, где во всей своей красе пред нами предстал курортный «общепит».

До этого дня я видел шашлыки только в кино — там они были огромными и с них «капало» (что это «капало» — сок, жир или маринад — не знаю).

В чем мариновали наш шашлык, тоже не знаю, но оказался он маленьким, невкусным и долгожующимся.

Потом в моей жизни случалось много шашлыков, удачных и не очень, небольших и огромных, твердых и мягких, но никогда меня не интересовал вопрос маринада.

Однако те, кто делали эти шашлыки, непременно сообщали мне, в чем и как они его вымачивали.

Тут фигурировали и майонез, и уксус, и минеральная вода, и пиво, и конечно же вино.

В конце концов я запутался.

С годами шашлык перестал быть пределом моих мечтаний, и вопрос маринада отошел в небытие.

Прошло много лет. И вот однажды.

На улицах Киева появились огромные плакаты, и с них на меня смотрел большой бородатый веселый мужчина средних лет с честными глазами, которым очень хотелось верить.

Под мужчиной большими буквами было написано: «ВИНОДЕЛ»!

Глядя на него, я думал: какое точное попадание рекламщиков. Да! Именно так и должен выглядеть настоящий винодел!

Причем поневоле складывалось стойкое впечатление, что эти самые рекламщики удачно сперли фото этого человека из какого-то импортного журнала — уж больно не нашим было лицо!

Каково же было мое удивление, когда на одной из тусовок я столкнулся нос к носу с этим человеком.

Им оказался Геннадий Боргуленко — очень симпатичный двухметровый стопятидесятикилограммовый человек и, что самое удивительное, настоящий виноводкоконьякодел!

Геннадий много лет занимался созданием, усовершенствованием и продвижением крепких напитков не только в пределах Украины, но и в далеком зарубежье.

Так что с легкой руки тех самых рекламщиков за ним закрепилось прозвище Гена-Винодел.

Одно время он выпускал на телевидении очень симпатичную кулинарную программу под названием «Пикничок», что из уст этого «большого» человека звучало как-то по-детски мило и наивно.

Уж не припомню, по какому поводу у нас с ним зашел разговор о блюдах из мяса и рыбы (а надо признаться, что он в этом деле «дока»), но именно из его уст я впервые и услышал название знаменитого вина мадера в качестве маринада к мясу.

Как, подумал я, та самая мадера, что была необычайно популярна при дворе Екатерины Второй?

Та самая мадера, которую обожал Григорий Распутин?

Та самая мадера, которая в моем детстве, с выцветшими от времени этикетками, пылилась на полках магазинов и ларьков?

Оказалось — да!!!

Сладкое, чуть тягучее вино «Мадера», или правильно мадейра, изначально делали только на одноименном острове, что в Португалии, как раз наискосок от Лиссабона.

Своим происхождением оно обязано природным катаклизмам — таким, как полный штиль и жара.

Корабли, груженные португальским вином в бочках, стоявших на открытой палубе, шли в Индию.

Из-за отсутствия ветра в пункт назначения они в срок не дошли.

Индийские купцы-заказчики от просроченного вина, простоявшего на солнцепеке, отказались, и его пришлось везти обратно в Португалию.

Когда же на Мадейре бочки открыли и пригубили содержимое, то, к своему удивлению, смешанному с

удовольствием, обнаружили совершенно иное, ни на что не похожее сладкое вино.

И начиная с 1515 года стали выращивать именно этот сорт винограда и из него, соблюдая новую «жаркую» технологию, производить и развозить по всему миру «Мадейру».

В конце XVII века это вино попало и в Россию.

И попало, конечно, только к «царскому столу».

В отместку за это в народе «царской мадерой» называли самую дешевую и поганенькую водку.

Сын Екатерины Второй, император Павел Первый, оказался страстным поклонником «Мадейры». Дошло до того, что португальскому негоцианту Жозе Велью за поставку этого вина к столу их величества был жалован титул барона со всеми вытекающими отсюда привилегиями.

Затем по хорошей русской традиции португальскую мадеру стали подделывать.

Ее даже называли по-разному: настоящая, самая настоящая и «гишпанская», но, к сожалению, все это были лишь копии.

И вот наконец в 1892 году в Крыму, а именно в Массандре, стали готовить «Крымскую мадеру».

В отличие от родины этого чудесного вина, где есть четыре сорта (два сухих и два сладких), в Крыму делают только сухую мадеру.

Ну что делать?

Придется потреблять такую, какая есть!

Теперь о мадере как о маринаде.

Берете хороший кусочек говядины — но не телятины!

Телятина по возрасту еще не созрела для мадеры — это раз; телятина, как любое молодое мясо, вредна для суставов — это два; и вообще у телятины цвет не тот — это три!

Можно взять кусочек из задней части, но классика жанра подсказывает: биточное мясо — это именно то, что надо!

Промыли, поперчили, посолили и… залили мадерой.

Теперь в холодильник на ночь.

Настало утро.

Раскалили сковородку на большом огне, капнули на нее растительного масла и немного подождали, пока масло нагреется, главное — не дать ему задымиться.

Вынули из маринада мясо и выложили на сковороду.

Посуду с маринадом на время отставили в сторону.

Не уменьшая огня, поворачивая мясо с боку на бок, хорошо обжариваете его.

При этом поверхность мяса, пропитанная сладкой мадерой, начнет карамелизироваться и приобретать темно-янтарный цвет.

Так вы жарите мясо примерно две-три минуты.

Затем вы укладываете мясо на противень и ставите в духовку на 20 минут.

В то, что осталось на сковородке (растительное масло и запекшийся сок мяса), добавляете большой кусок сливочного масла и ставите на маленький огонь.

Нарезаете кольцами репчатый лук и отправляете его на сковородку.

Лук в течение трех-четырех минут томится, затем вы осторожно, тонкой струйкой выливаете на сковородку маринад.

Первым испарится алкоголь, затем начнет выпариваться и густеть все остальное.

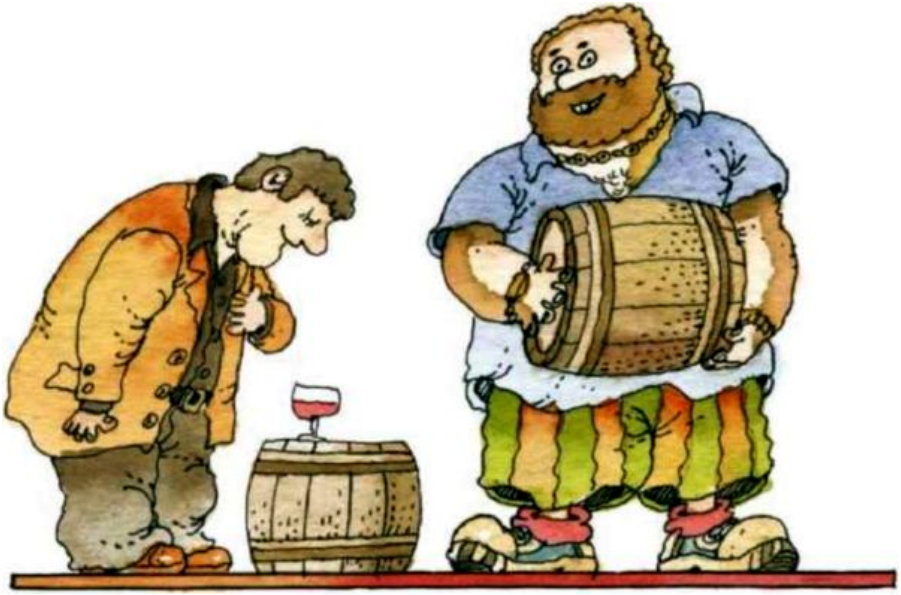
Вы уже догадались — это и есть соус к нашей говядине!

Достаньте ее из духовки, выложите на белую большую тарелку, полейте приготовленным соусом, откройте припасенную заранее баночку сладкой маринованной сливы и прибавьте пять штучек к мясу.

Португалия отдыхает!!!

Низкий поклон Гене-Виноделу!

Не поленитесь — приготовьте и потом скажете!



Восток — дело тонкое

Мои родители отличались завидным постоянством в выборе места для летнего отдыха — на протяжении двадцати двух лет они ездили в одно и то же место и останавливались у одной и той же хозяйки.

Местом этим была солнечная Евпатория, а хозяйкой — тетя Оля.

Понятно, что и мы со старшим братом часто составляли родителям компанию, весело вливаясь в толпу «дикарей», чье нашествие на Крым с каждым годом росло и росло.

Отправляясь в Крым, я лично с трепетом ожидал встречи с крымскими легендами, о которых читал в популярной книжке.

Не буду говорить о легендах исторических и географических — речь пойдет о легендах кулинарных.

В те времена Крым для коренного киевлянина казался экзотическим Востоком, где происходили события «Тысячи и одной ночи».

Будоражащие наши не привыкшие к разносолам желудки, названия блюд оказались реальностью: суп харчо!.. Люля-кебаб!.. Шашлык!.. Самса!.. Чебуреки!.. Манты!..

Вах!!!

Первая же встреча с этой «кулинарной попсой» оказалась трагикомической и запомнилась на всю жизнь.

Одним редким пасмурным днем, когда прием солнечных ванн был невозможен, я с родителями отправился на прогулку по самому людному, после пляжа, месту в Евпатории — «Курзалу» — так назывался приморский парк.

Не успели мы переступить, так сказать, порог парка, как в

глаза нам бросилась длинная очередь, состоящая из взрослых и маленьких отдыхающих.

В советское время очередь была первым признаком дефицита: что-то стоящее выбросили, подумали мы.

И не ошиблись — «стоящим» оказались чебуреки; готовились они прямо здесь, при вас.

Отведать диковинное блюдо, которое раньше ты и в глаза не видел, — кто устоит перед таким соблазном.

А в длиннющих очередях нам стоять — не привыкать!

Стояли мы долго, провожая завистливыми взглядами тех, кто уже получил свою порцию и, прижимая к груди промасленную бумагу с завернутыми в нее чебуреками, удалялся вдаль по аллее парка.

И мы, естественно, проголодались.

В спорах мы пришли к мысли, что по три штуки на брата будет в самый раз.

Поэтому, когда подошла очередь отца, он лихорадочно пересчитал в уме сперва нас, потом умножил на чебуреки и громко сказал: «Девять!»

Стало слышно, как в чан с кипящим маслом стали падать сырые чебуреки, масло весело шипело и делало свое дело.

Мы с мамой ждали отца с «добычей», прислонившись к дереву в сторонке, и когда толпа отдыхающих наконец выпустила папу, то нашим взорам предстала картина, напоминающая иллюстрацию к произведению Рабле «Гаргантюа и Пантагрюэль».

Мой не искушенный в восточной кухне отец не мог себе представить, что на одну порцию чебуреков приходится по пять (!) штук.

Легкие арифметические подсчеты помогли начертать прямо в воздухе число 45!!!

Именно столько с пылу, с жару чебуреков нам предстояло съесть!

А?!

Понятно, что ели не только мы, но и весь евпаторийский дворик, где мы обитали.

И все-таки Крым подарил нам рецепт чудесного сладкого плова!

Мама делала так: брала килограмм белого длинного остроконечного риса (а как же иначе! какой плов без длинного, остроконечного риса?!), заливала холодной водой и оставляла их на ночь наедине.

Утром ставила казанок на огонь (я уже говорил, что в каждом уважающем себя киевском доме должен был быть чугунный казанок) и опускала в него большой кусок сливочного масла, вслед — стакан сахара-песка и полстакана изюма, желательно светлого, и совсем немного воды.

Масло таяло, сахар растворялся, изюм разбухал и все вместе ка-ра-ме-ли-зо-ва-лось!

Затем она сливала воду из посудины с рисом.

Расстилала белое льняное полотенце и вываливала на него рис, чтобы он немного просох.

Через несколько минут подсушенный рис обрушивался на карамель в казанке.

Мама долго перемешивала все это, пока рис не пропитывался соусом и не становился темно-коричневого цвета.

Эта на вид уже готовая смесь еще требовала терпения!

Вода — на один стакан риса два стакана воды — покрывала содержимое казанка и на медленном огоньке бурлила до готовности риса.

Плов пыхтел и достигал совершенства.

Но этого было мало!

Уже готовый плов выгружался на сухую сковородку и прокаливался. Вот так делала моя мама!

К этому прилагался свежезаваренный чай!

Попробуйте и вы — наслаждение гарантирую!

«Яичная поляна»

Валерий Чигляев, друг, соратник, крестный моей младшей дочери, всегда отличался неплохим аппетитом и широтой кулинарных познаний.

Однажды он пригласил меня на обед в один из киевских ресторанов и преподал мне урок любви к себе и своему пищеварительному тракту.

Начиная с выбора блюд, вдумчивого и неторопливого, что будило воображение и способствовало выделению нужных для пищеварения соков, и заканчивая неторопливым (с чувством, с расстановкой) потреблением оных, сопровождаемым живописными разговорами на гастрономические темы, — все это поразило меня и запомнилось навсегда.

Соответственно, взявшись за написание этой книжки, я обратился к Валерию с просьбой поделиться каким-нибудь «эдаким рецептиком».

Он ответил почти не задумываясь: «Дорогой друг, я дарю тебе „совершенно безвозмездно, то есть даром“ рецепт удивительного блюда „Яичная поляна“»!

От этих слов в моем мозгу замелькали разноцветные картинки, составленные из раскрашенных пасхальных яиц, тесно облепивших…

Погодите!

Не идите вслед за моей фантазией!

Ничего общего с Пасхой блюдо, предложенное Валерой Чигляевым, не имеет!

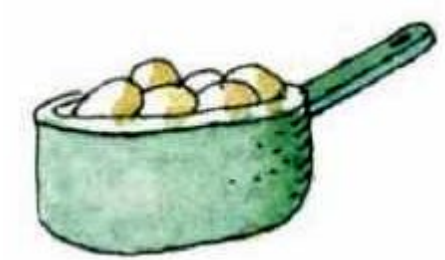
На самом деле речь идет о простых фаршированных яйцах!

Но!..

Подобно тому, как этот человек вкушает пищу, так же талантливо он ее и готовит!

Основное правило Чигляева — готовить не торопясь, или, как любила говорить моя бабушка, «поволеньке»!!!

Итак, отварите полдюжины крупных куриных яиц и к ним прибавьте еще два маленьких перепелиных.



(Как варить яйца, вы, конечно, знаете: в холодную подсоленную воду опустите продукт, поставьте кастрюлю на большой огонь и после того, как вода закипит, варите 6–8 минут. Снимите кастрюлю с огня и сразу же под холодную проточную

воду — так они будут лучше чиститься!)

Каждое очищенное яйцо разрежьте на две части (обязательно поперек).

Желток отделите от белка и выложите в отдельную глубокую посуду.

Сковородку поставьте на огонь и, как только она разогреется, положите на нее граммов эдак пятьдесят сливочного масла.

Несколько мгновений ожидания и вот масло начало таять, добавьте к нему мелко нашинкованный репчатый лук и дождитесь момента, когда он приобретет золотистый оттенок.

Все — пора выключать огонь.

Содержимое сковородки опрокидываете в емкость с желтками.

Посолите.

Поперчите.

И не спешите перемешивать.

Сперва вдохните. этот тонкий аромат горячего яичного желтка со сливочным маслом, жареным луком и перцем, придающим пикантность этому почти диетическому блюду.

Затем растирайте.

Растирайте медленно, добиваясь паштетной кон-сис-тен-ции (извините за терминологию).

Теперь мелко-мелко нарубите свежую зелень — укропчик и кинзу.

И туда же!

И растирайте!

Всего пара минут — начинка для белковых «стаканчиков» готова.

Поскольку к желткам вы добавили масло, лук, зелень и специи, то фарша оказалось больше, чем может вместить в себя белок.

Не тушуйтесь — прессуйте и уплотняйте эти «стаканчики» с фаршем.

Возьмите большую плоскую белую тарелку и выложите на нее в произвольном порядке (вернее, беспорядке) фаршированные половинки яиц, естественно, острыми краями кверху.

Теперь возьмите острый ножик и аккуратно срежьте сами вершинки яиц, чтобы образовалась небольшая ровная площадка.

А это еще зачем? — спросите вы.

Ну куда вы спешите?

Это же рецепт от Чигляева — тут спешка неуместна!

Для достижения эстетического совершенства вам понадобится восемь маленьких помидорчиков черри.

Разрежьте их пополам и каждую половинку красного помидора аккуратно уложите на белую вершинку яйца.

Вот и получились у вас рукотворные «яичные грибочки».

Двенадцать больших и четыре маленьких — надеюсь, вы не забыли о перепелиных!

Теперь возьмите обыкновенную зубочистку и, обмакивая ее в сметану или майонез, нанесите на красные помидорные шляпки белые точечки.

Красота!!!

Но это еще не поляна!

Залейте свободное от «грибочков» пространство тарелки тонким слоем оставшейся сметанки или майонеза.

Очень мелко нарежьте зеленый лучок и разбросайте его там и сям.

Несколько веточек кудрявой петрушки завершат композицию.

Вот это уже настоящая «Грибная поляна»!!!

Не поленитесь — приготовьте, только не спешите!

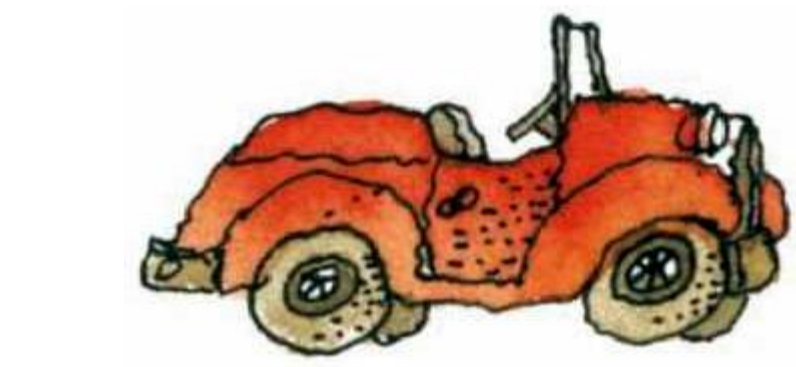
«Рыба с кайфом»

Количество кулинарных приключений, связывающих меня и Валеру Чигляева, по своему разнообразию может сравниться только с чем-нибудь долгим и безразмерным, как, скажем, с «Хождением за три моря» Афанасия Никитина!

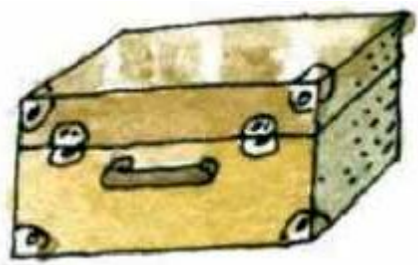
Где мы только не были и чего только не едали!!!

Одно время мы зачастили в небольшое кафе с названием «Победа».

Когда его так назвали, имели в виду не торжество кого-то над кем-то, а старую добрую забытую советскую марку автомобиля.



И соответственно, все в этом кафе, начиная с интерьера и до меню, было полно ностальгии и воспоминаний о пятидесятых — семидесятых годах XX столетия.



Ожидая выполнения заказа, вы могли послушать музыку тех времен; на первом этаже висел огромный экран, на котором постоянно демонстрировались фильмы той эпохи, а в углу стоял тот самый автомобиль, на котором разъезжали три забавных героя «Операции Ы»; прибавьте к этому разнообразный предметный ряд вещичек того времени — от чемоданов до старых моделей фотоаппаратов; от раритетных, переполненных идеологией книжек некогда популярных, а ныне забытых авторов и до денежных купюр, давно вышедших из оборота, и т. д. и т. п.

Но самым привлекательным в этом заведении было меню.

Салатик оливье, винегрет, тертая морковочка с изюмом, говяжьи и куриные котлетки, гороховый супчик с копченостями, бульон с лапшой, украинский борщ с пампушками, пропитанными чесночным соусом, я уже не говорю, хотя и хочется, о варениках — маленьких и нежненьких.

Плюс узвары, морсы и квасы!

Плюс холодная водка!

Плюс веселое и жизнерадостное обслуживание девочками-официантками в белых крахмальных фартушках и косынках!

В общем, мы там часто зависали.

В «Победе» мы все каким-то непостижимым образом

превращались в шальных киевских подростков независимо от реального возраста.

И вот как-то в процессе «бесед вприкуску» разговор зашел о рыбе.

Точнее, о разных способах приготовления рыбных блюд.

Еще точнее — о всевозможных видах панировки при обжаривании оной!

При этом каждый, кто брал слово для «научного доклада» (а выглядело это именно так), пытался какими-то, только ему одному известными маленькими хитростями поразить всех присутствующих в самое сердце, желудок и печень.

В тот день это удалось только одному человеку — именно Валерию Чигляеву!

Ибо все наши «прибамбасы» из муки, манки, яиц, травы, приправ и прочего — меркли на фоне его способа!

Итак, метод жарки хорошей рыбы «от Чигляева».

Берете хороший кусок хорошей рыбы — очень подойдет семга.

Насыпаете в руку крупную соль и обтираете ею всю, не пропуская ни одного миллиметра, рыбу!

Затем присыпаете специями (тут подойдет то, что ближе вашему обонянию).

Следующий этап — окропление оливковым маслом (специи

тут же начнут отдавать свой дивный аромат).

И наконец…

В этом месте Валерий делал большую театральную паузу!

Громко вздыхал и с прищуром левого глаза, предвкушая наши «ахи» и «охи», очень тихо произносил одно слово, ставя точку в этом простом, но очень неожиданном рецепте.

И это было слово: МАК!

Да, я не оговорился, а вы не ослышались — именно в маке нужно обвалять этот самый кусок рыбы! Несколько раз — в масло, в мак, в масло, в мак.

И тут же на горячую сковородку!!!

Тридцать секунд и — перевернули, тридцать секунд — и перевернули — и так раз шесть!

Вот и все!!!

На белую тарелку положили большой лист ярко-зеленого салата, на него аккуратно выложили рыбку, окропили половинкой лимона и… «Приятного аппетита!»

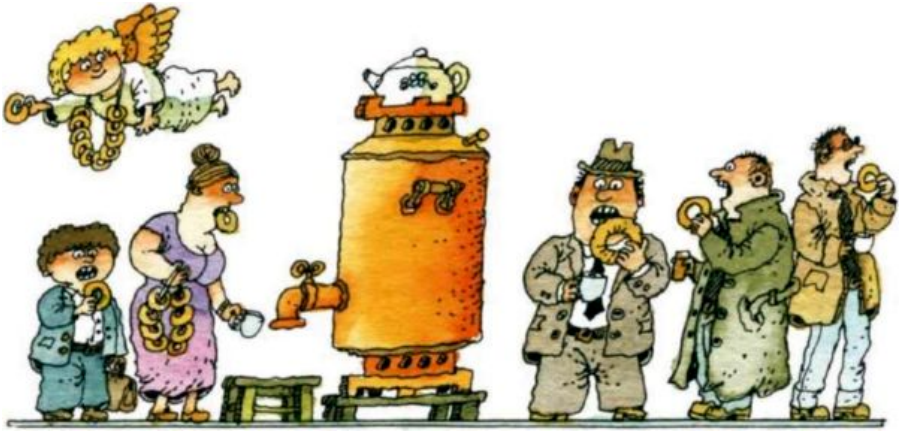
Этими словами Чигляев завершил свою речь, практически лишив нас дара нашей речи.

И тут в воцарившейся тишине кто-то произнес: «Так это ж получается „Рыба с кайфом“?!».

Так она и значится теперь в моих кулинарных записках.

Не поленитесь — приготовьте и потом скажете!

«Купите бублики»



«Купите бублики — гоните рублики» — эта цитата из песенного фольклора так пришлась по вкусу моим землякам, что одно время не сходила с уст жителей Киева и даже дала начало бурной рекламной кампании всеми любимых круглых с дырочкой посередине хлебобулочных изделий.

В хлебных магазинах бублики не успевали черстветь — просто им не давали этого сделать покупатели: разметали!

Бублики были разные: большие по 5 копеек за штуку; большие с маком по 5 копеек за штуку же; средние сладкие и маленькие, которые продавались на вес.

Начнем с больших.

Вот эти самые — большие, присыпанные маком свежайшие бублики, которые по 5 копеек, но вчера, одно время продавались

в специальном магазине-кафе на Крещатике.

В меню этого заведения было только два названия: горячее молоко по 8 копеек и бублики, которые, ну, вы знаете по чем!..

Это было культовое место всех, кто прогуливался по главной улице Киева!..

Потом его неожиданно закрыли!

Кому это мешало — осталось загадкой навсегда!

Так вот, в домашних условиях эти самые большие бублики было принято разрезать горизонтально на две части, намазывать нижнюю толстым слоем масла, поверх класть слой сливового повидла (в принципе годилось и любое другое), аккуратно придавливать верхней частью бублика и, запивая горячим чаем, предаваться мечтам о «светлом будущем», которое нам обещали партия и правительство.

При этом в голове рождался один и тот же вопрос: какое еще может быть «светлое будущее», когда и «бубличное настоящее» — даже очень и очень?!

Не знаю почему, но бублики средней величины пользовались наименьшей популярностью, может, потому, что мои земляки любили «крайности» во всем, и в кулинарии тоже!

А вот самым маленьким бубликам, которые любовно называли «сушками», была уготована особая участь!

Наличие «сушек» в киевской квартире являлось символом уюта и комфорта — ибо в любое время, не важно, чем вы в этот момент занимались, достаточно было протянуть руку к емкости, стоящей на столе, и загрести добрячую «жменьку», как ваше времяпровождение приобретало смысл и перспективу.

И поскольку эти «протягивания рук» происходили бесконтрольно, то «сушки» в приличном киевском доме не переводились и считались лакомством, не уступающим даже семечкам.

Мой товарищ и по совместительству замечательный юморист Гарик Конн приходил ко мне на творческий разговор и, пока мы что-то обсуждали, автоматически «выгребал» и отправлял в рот все, что было перед ним, — «сушки» были вне конкуренции! И на здоровье!!!

Моя бабушка, привыкшая из «ничего» делать «нечто», пошла дальше!

Имея за плечами четырехклассное образование, она путем невероятного напряжения произвела сложные математические вычисления и пришла к выводу, что на одном противне, так, чтобы не мешать друг другу, могут уместиться (семь в длину и пять в ширину) тридцать пять «сушек».

В доме было два противня.

Бабушка покупала семьдесят маленьких бубликов и ни одним больше!

Дальше начиналась магия! (По крайней мере для нас, пацанов.)

Бублики аккуратно раскладывались на два противня и заливались молоком — молоко покрывало «сушки» только до половины их толщины и… через пару часов от молока не оставалось и следа — оно впитывалось сухим тестом.

«Сушки» превращались в толстые пухленькие мучные колесики, манящие своей белизной и ароматом.

Но есть их бабушка не разрешала!

Это было лишь начало!

Холодильники в те времена были редкостью, оттого хозяйки старались подчищать «сусеки и амбары», дабы ничего не пропало.

Бабушка выкладывала на стол: небольшие кусочки слегка обветренной колбасы, подсыхающий сыр, куски холодной говядины из вчерашнего супа и т. д.

Все это тщательно мельчилось при помощи «великого и незаменимого секача», солилось, перчилось, сдабривалось сливочным маслом и укладывалось аппетитной горкой в бубличные отверстия.

Затем противни отправлялись в духовку на двадцать минут!

Итальянское слово «пицца» к тому времени еще не вошло в лексикон жителей Киева, и моя бабушка называла эти дивные изделия не иначе как «бабки»!

Почему не знаю, но вкуса они были необыкновенного и улетали со скоростью звука!

Не поленитесь — приготовьте!

Я уверен, у вас они улетят со скоростью света!

«Кислый салат»

Жаркое лето в те далекие годы было жарким!

Жажда мучила наших горожан нещадно!

Спасали вошедшие в моду сифоны.

Для тех, кто не застал эти полезные устройства, поясняю: стеклянные или металлические баллоны, увенчанные специальным устройством для выпуска наружу сдобренной углекислым газом воды, и назывались сифонами.

Существовали специальные пункты для заправки сифонов. Сколько себя помню — там всегда были очереди!

Но мы стояли!

И наше терпение всегда вознаграждалось — несешь домой полный сифон, и каждые пять шагов припадаешь к прохладному металлическому носику, нажимаешь на рычажок и... захлебываешься сильногазированной пеной.

Острые пузырьки газа ударяли в нос с такой силой, что слезы из глаз брызгали, как у клоунов в цирке!

Но у этих самых сифонов была одна характерная особенность — наподобие винни-пуховских горшочков с медом: содержимое — вот оно есть, а вот его уже и нету!

А пить продолжало хотеться, как говаривали мои земляки!

Домохозяйки нашего двора (а за это я могу ручаться) компенсировали недостаточное количество сельтерской воды! (Так почему-то называли любую газированную воду у нас в Киеве на Подоле, хотя никакого отношения к германским источникам Оберзельтерс и Нидерзельтерс она, естественно, не имела.) Так вот!

Все заботливые мамы нашего двора готовили фирменный

напиток, рецептом которого я и спешу с вами поделиться.

Тут я делаю остановку!

Этот напиток приготавливается на натуральном хлебном квасе, и очень важен выбор сорта хлеба! Лучше других подходят «Бородинский» или «Московский».

Поэтому прежде всего берется буквально 1/2 буханочки и заливается водой.

Затем ставится на солнце на 12 часов.

Пусть стоит!

Постоял?

Процедить через марлечку!

Жидкость, которая за двенадцать часов успела превратиться в квас, ждет наполнения: на базаре покупаются листья обыкновенного столового салата — ну, скажем, парочка пучков, аккуратно обмотанных у основания ниткой.

Его нужно хорошенько промыть и нарезать толстыми полосками.

Салат отправляем в квас!

Соль — на один литр 1/2 столовой ложки!

Чеснок — не жалейте!

Укроп — много!

Можно мелко порезать зеленый лук и туда же!

И снова на 12 часов в тепло!

Потом — холод!

Чудо-напиток готов к употреблению!

Можно и повыпендриваться — добавить мелко нарезанного огурчика свежего и малосольного.

Пейте медленно, вычерпывая вилочкой все содержимое — ничего не должно пропасть!

P. S.

В прошлом столетии, когда еще не было никаких «кетчупов», этот напиток признавался лучшим дополнением к любому мясу!!! И выпить его можно было неимоверное количество.

Не поленитесь — приготовьте!

А потом скажете!

Мягкий термос

«Заграничное кино» во времена моего детства и отрочества было окном в мир — далекий, не всегда понятный, но соблазнительный.

Особенно впечатляли импортные дамочки!

Дело в том, что, соблюдая нормы советской морали, наши кинематографисты тщательно скрывали от нас все женские прелести, а те, «заграничные», — как раз наоборот!

Особенно в этом смысле впечатлял итальянский кинематограф.

Взять хотя бы легендарную Джину Лоллобриджиду.

В ту часть ее тела, что открывало для обозрения глубокое декольте, было влюблено все мужское население нашего многонационального города!

Это уже потом, оглянувшись вокруг и присмотревшись, мы поняли, что наши дамы не уступают кинозвезде, а многие даже и превосходят (по крайней мере в размерах).

Например, в нашем дворе жила многодетная мать, обладающая бюстом фантастического размера, что позволяло ей использовать, как говорили в Киеве, «пазуху» в сугубо практических целях: она умудрялась хранить там самые нужные и ценные вещи: ключи от квартиры, деньги, документы и... хоть в это трудно поверить — бутерброды для обеденного перерыва.

Но вернемся к «заграничному кино»!

Именно в одном из итальянских фильмов времен «неореализма», повествующем о жизни простых людей, мою маму впечатлил простой и очень практичный рецепт.

Заботливая домохозяйка из города Рима, провожая на

тяжелую работу не очень удачливого мужа, давала ему с собой горячую пищу в оригинальной упаковке.

Этот эпизод так поразил доброе сердце моей матушки, что она даже уронила слезу, представив себе, как мой папа, тоже, кстати, нелегко работающий от рассвета до заката, пользуется этим изобретением.

Назавтра утром мама торжественно вручила ему завернутый в посудное полотенце термос!

Но какой!!!

Рецепт:

Берете свежий батон и для начала срезаете «горбушку» с одного конца.

Затем из батона изымается вся мякоть.

(Не беспокойтесь, она не пропадет — пригодится для любого фарша.)

Получается такой цельный батонный резервуар, который изнутри смазывается сливочным маслом и отправляется в не очень горячую духовку на 5 минут.

Вот, собственно, и все — чудо-термос готов!

Кладите туда любое горячее кулинарное изделие, и оно будет оставаться теплым и свежим много часов.

Скажем, вы только что сняли с плиты сковороду с котлетками — они еще «шкварчат и пузырятся»: сгружайте их быстренько в ваш термос-батон, при этом совершенно незачем класть их предварительно на бумажную салфетку, чтобы промокнуть лишний жир, — батон все впитает и от этого станет еще вкуснее.

Но не забудьте плотно прикрыть той самой срезанной горбушкой!

Вот так кинематограф братского итальянского народа совершенно безвозмездно помог нашим простым киевским домохозяйкам.

За что им наше пролетарское мерси! Или как там по-итальянски — grazie!

«Курица в кульке»

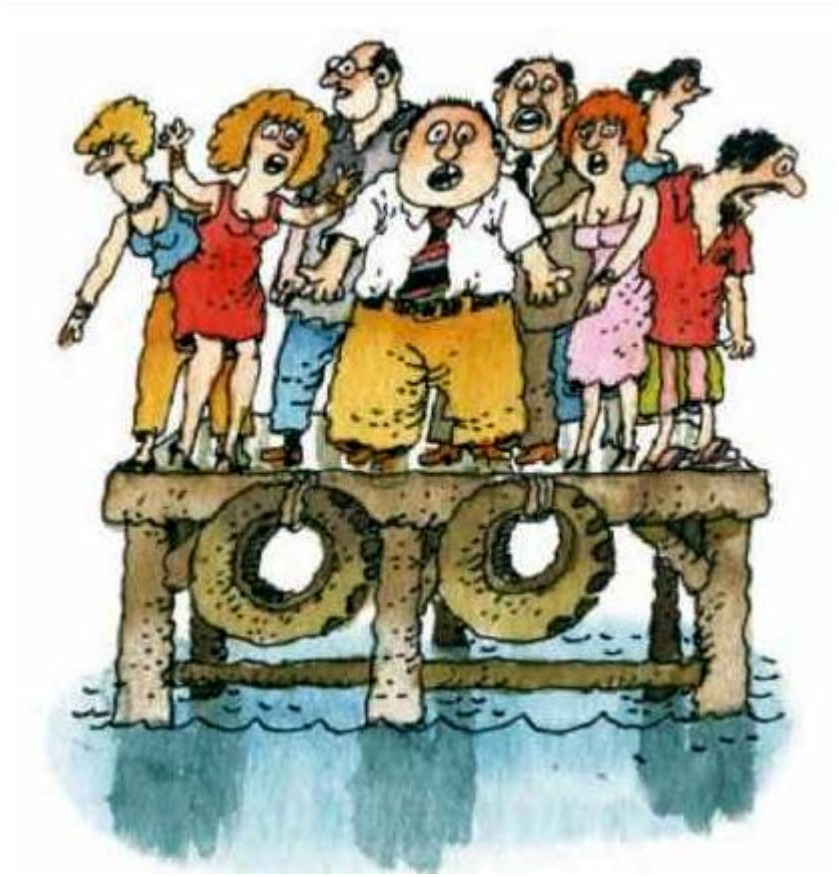
Есть у меня друг, замечательный киевский актер, очень известный человек, и потому я не буду оглашать его имени, ибо речь в этой главе пойдет о его шумных похождениях и экстремальных приключениях.

Однажды он пригласил близких друзей на свой юбилей.

Для этого он снял ресторан на воде — такой большой дебаркадер, одним краем накрепко причаленный к берегу, а другим вонзившийся в темные воды Днепра.

Было начало сентября, и погода стояла почти летняя.

Гости собирались долго.



Юбиляр с улыбкой и распростертыми объятиями встречал всех гостей на входе и категорически отказывался принимать подарки и поздравления, говоря: «Не время!.. Потерпите!..».

Друзья, зная его эксцентрический характер, заинтригованные, молча отходили в сторону и чувствовали себя не очень уютно — их стесняли подарки и букеты, которые они надеялись сбагрить имениннику, а тут.

Но вот раздался богатый обертонами голос виновника торжества, приглашавший гостей занять места у празднично украшенных столов.

Все расселись, но неудобства продолжались — объемные подарки и тяжелые букеты не позволяли расслабиться.

Зазвучала музыка, именинник вышел в центр зала с микрофоном в руке и запел.

Это была популярная песня, которую в свое время с успехом исполнял Михаил Шуфутинский, — «Третье сентября».

Присутствующие очень внимательно, но с некоторым недоумением слушали юбиляра и смотрели на него.

Он очень эффектно выглядел на фоне заходящего солнца — дамы тихо аплодировали.

На втором куплете он, не торопясь, снял пиджак, через несколько секунд — галстук, еще через мгновение — туфли, и с последними аккордами песни, без предупреждения сиганул через низкий парапет, еще через мгновение его тело поглотила пучина!

Все разом ахнули!!!

И окаменели!!!

Кто-то сорвался с места и побежал к парапету.

Внизу колыхалась чуть встревоженная поверхность реки.

Юбиляра не было видно!

И вдруг чей-то голос заставил всех резко обернуться: «Вот он!!!».

На пороге банкетного зала, насквозь мокрый, но счастливый, в луже стекавшей с него воды стоял юбиляр...

Все кинулись к нему, и через мгновение он утонул в цветах и подарках!

Историй, подобных этой, с моим другом случалось сколько угодно.

Он сам пересказывал их знакомым и не очень людям, по поводу и без.

Но мы ведь о кулинарии, не правда ли?

Так вот однажды!

Сидели мы дружной компанией (крепко выпимши) и хвастали друг перед другом диковинными блюдами, которые нам доводилось когда-либо пробовать.

Я рассказал историю, как однажды во Вьетнаме нас (советских артистов) потащили на змеиную ферму. Там для «белых братьев» устроили аттракцион — приготовили блюдо из свежей кобры. (Забегу вперед и скажу, что это очень напоминало блюдо из угря.)

А вот для экстремалов наши вьетнамские друзья предложили целый набор аттракционов, куда входили «водка со свежевыжатой змеиной кровью» и «водка с сердцем кобры».

Окружавшие меня коллеги почему-то посчитали, что я и есть тот самый «достойный», которому по плечу «водка с сердцем».

Деваться было некуда — на меня были направлены женские взоры...

Я закрыл глаза и залпом проглотил все, что было в стакане.

При виде этого одной даме из Госконцерта стало дурно.

Но самое удивительное было в том, что после выпитого я в течение двух месяцев чувствовал небывалый энергетический подъем!

Хотите верьте, хотите нет!

Но вернемся к тому вечеру, когда мы (выпимши) хвастали друг перед другом.

Дошла очередь и до моего товарища-артиста, о котором речь велась выше, и он, выдерживая все театральные паузы, поведал нам совершенно «барономюнхгаузенговскую» историю: «Потрошенную курицу, не разделывая, прямо целиком, обтираете солью и перцем, затем берете два больших бумажных плотных

кулька, в один засовываете курицу, а второй натягиваете сверху, получается курица в футляре.

Там, внутри этих бумажных кульков, образовывается безвоздушное пространство, и…

(Мы слушали, не проронив ни слова.)

…и засовываете в духовку на десять минут! Не больше! Все!!! Пальчики оближете!!!»

Что заставило нас поверить в этот безумный рецепт — безграничное доверие к нашему другу или выпитое, не знаю, но мы решили попробовать!

Тут же отправились на квартиру к одному из нас, благо жена его, тоже актриса, была на выездном спектакле. По дороге заехали в гастроном: купили импортную курицу, памятуя, что заграничные курицы — нежные и не чета нашим — натруженным и оттого жестким. Там же раздобыли несколько больших и очень плотных бумажных кульков, чему обрадовались несказанно.

Сделали все, как учил наш друг: курицу обмазали, затолкали в кульки, засунули в горячую духовку. и засекли время.

Десять минут — не больше!

Через две минуты бумажные кульки задымились!

Ничего, подумали мы, — это от того, что курица жирная!

Сперва дымом заволокло стеклянное окошко духовки, затем он начал просачиваться наружу, стремительно заполняя все кухонное пространство.

Мы закрыли двери, ведущие в комнаты, но было поздно!

Мы стали задыхаться!

И тут наконец кому-то в голову пришла спасительная мысль: окно!

Была лютая зима — мороз около двадцати градусов.

Окна были законопачены и заклеены на зиму, а между рамами лежала вата.

Нас было трое здоровых мужиков; не обращая внимания на потери — разбитое стекло и вырванные «с мясом» оконные шпингалеты, мы все-таки прорвались к свежему морозному воздуху, а главное — едкий дым стал медленно покидать квартиру.

И тут мы вспомнили о духовке, а в ней уже бушевало пламя — горели бумажные кульки и вместе с ними наша курица!

Кое-как нам удалось предотвратить большой пожар и спасти жилище!

Но оставался едкий, выжигающий глаза запах гари.

В течение получаса всеми имеющимися в квартире парфюмерными запасами жены хозяина мы боролись с этим запахом и наконец мы его почти побороли!

Проклиная и понося всякими нехорошими словами нашего друга, мы открыли духовку и стали искать то, что осталось от курицы.

И — о чудо!

Птица была цела-целехонька — да, она из белой превратилась в черную, но стоило снять с нее этот траурный налет, и пред нами предстала нежная и необыкновенно вкусная плоть! Она даже естественным образом слегка прокоптилась, что придавало ей пикантности.

В холодильнике нашлась початая бутылка водки и она замечательно дополнила чудо-курицу, приготовленную таким дикарским, но очень аппетитным образом!

Эта глава единственная, в которой я не имею права вам сказать: приготовьте и потом скажете!

А если все-таки решитесь, то…

Голь на выдумки хитра

В Киеве, на Подоле, в районе Житнего рынка стоял стыдливо забившийся в темный угол, сбитый из фанеры ларек, как говаривали у нас в районе.

На нем красовалась выцветшая от времени надпись «Субпродукты», хотя в народе его называли «Ларек с запчастями».

Те, кому семейный бюджет не позволял часто, как говорится, «гулять по буфету», были основными потребителями содержимого этого торгового заведения.

Потроха, вымя, копыта, языки и хвосты — вот неполный перечень субпродуктов, за которыми каждый день выстраивалась немаленькая очередь.

По сравнению с «полноценным» мясом, все это стоило сущие гроши, а в руках хороших хозяек становилось деликатесом.

Например, у нас в доме часто происходили настоящие

сражения вокруг таких блюд, как гуляш из вымени и сердца, жареное вымя в кляре, потроха, жаренные с луком, горячий фарш из потрохов (очень острое блюдо, напоминающее знаменитый шотландский хаггис, о котором я уже вспоминал) и т. д. и т. п.

Но вершиной наслаждения, конечно, было блюдо из говяжьего хвоста с фасолью.

Уже позже, через много лет, я узнал, что это блюдо необычайно популярно в Испании, где удачливому тореро после корриды вручают хвост побежденного им быка, из которого и готовится это блюдо.

Трудно было себе представить рядового киевлянина, ни с того ни с сего замочившего быка.

Просто это было дешево, сытно и вкусссссно!!!!

Хотя испанский темперамент был не чужд моим землякам.

Многие даже утверждали, что их далекие предки прибыли в наши земли именно из Испании.

Наверное, на это у них были веские основания.

По этому поводу ходило много анекдотов.

Вот один из них:

«В Киеве на Подоле Рабинович открыл публичный дом.

Громадными буквами на крыше он написал рекламный плакат „Женщины всех национальностей и всех цветов кожи именно у нас!!!“.

На самом деле сам Рабинович был и директором, и кассиром, и завхозом, а его жена — единственной женщиной в этом заведении.

Однажды появился клиент и с порога затараторил:

— Я очень тороплюсь! Мне нужна женщина, которая в порыве страсти кусается! Кого вы мне можете посоветовать!

— Я вам советую взять испанку! Испанки — это что-то!!!

— Мне все равно — главное, чтобы она кусалась!!!

— Да! Именно испанка! Вы не прогадаете!!!

— Лишь бы кусалась!!!

Рабинович идет на кухню, там его жена стирает белье.

— Фирочка, золотко, там пришел клиент, ему нужна женщина, которая кусается! Я сказал, что у него будет испанка!

Жена нехотя вытирает об себя мыльные руки и говорит:

— Испанка так испанка!

Через минуту она в этом же замыленном наряде появляется перед нетерпеливым клиентом и говорит:

— Так за что вас укусить?!»

Итак: ничто испанское, как оказалось, нам не чуждо!

Приступим!!!

Как ни странно, но в приготовлении этого блюда начинать нужно с фасоли — полкило белой фасоли замочить и ждать пока набухнет.

Когда набухла, воду слить, залить новой водой и на плиту — почти до полной готовности.

Теперь дошла очередь и до хвостов!

Два больших говяжьих хвоста, разрубленных на небольшие кусочки (лучше попросить продавца это сделать прямо в магазине), выложить на сковородку и на чистом оливковом (или любом другом растительном) масле обжарить до золотистой корочки.

Как только корочка образовалась, переложить хвосты в большую кастрюлю и... дать им передохнуть. Освободившуюся сковородку снова разогреть, налить немного того же растительного масла, положить туда мелко нарезанные лук, чеснок, морковь, сельдерей, перец чили, помидоры и немного бекона.

Эту пахнущую на весь дом зажарочку хорошо протушить, и при этом главное — удержаться от того, чтобы не съесть, не дожидаясь финала.

А до финала еще далеко!

Теперь нужно все составляющие соединить: в большую кастрюлю к хвостам добавить то, что отдыхает в сковородке, туда же добавить готовую фасоль и долить немного воды.

И (обязательно!) влить половину стакана сухого хереса!!!

Теперь — на огонь!

И на медленном огне тушить, периодически помешивая, полтора-два часа.

Дотошные читатели конечно же обратили внимание на

отсутствие в нашем рецепте одной важной вещи — соли!

Соль в это восхитительное блюдо кладется только за двадцать минут до готовности!

Перед подачей на стол не забудьте присыпать всю эту красоту зеленью!!!

Не поленитесь!

А дальше вы знаете!

Но это еще не все — моя совесть будет чиста только после того, как я сообщу вам полную рецептуру.

Рецепт:

Говяжьи хвосты — 2 шт.

Белая фасоль — 0,5 кг.

Луковицы — 2 шт..

Морковки — 2 шт.

Помидоры — 03 кг.

Перчики чили — 2 шт.

Чеснок — 5–6 зубчиков.

Бекон -50 г.

Сельдерей -3-4 стебля.

Тимьян — но вкусу. Вода — 1 стакан.

Херес сухой — 1/2 стакана.

Соль — по вкусу.

Зелень.

«Еврейская палента»

В восьмидесятых годах я работал в замечательной организации «Укрконцерт».

Замечательной она была потому, что через ее коридоры прошел весь «цвет» украинской эстрады: Тарапунькаи Штепсель, Андрей Сова, Юрий Гуляев, Анатолий Соловьяненко, Клара Новикова, «Кролики» и т. д. и т. п.

Во всем остальном — это была типичная советская забюрократизированная структура, с неимоверным количеством столоначальников, а если к ним прибавить еще и чиновников Министерства культуры, то получалось, что на одного артиста приходилось 1,8 начальника!

Бесконечные «худсоветы», просмотры, сдачи программ, аттестации и тарификации делали артистов зашуганными и запуганными, а самое главное, зависимыми.

Я хочу рассказать об одном комичном эпизоде из нашей актерской жизни той поры.

Наш коллектив, в котором собрались очень молодые и задорные артисты, подготовил новую программу и по правилам, закрепленным в нормативных документах, должен был сдать ее министерской комиссии.

Перед такими комиссиями трепетали маститые, а что уж говорить о молодых и зеленых!

Мы долго и самоотверженно репетировали, и все равно, когда пришел «судный день» просмотра, большинство из нас были близки к обморочному состоянию.

И тут кто-то предложил: «Нужно их расположить к себе!»

Мы без лишних слов поняли, о чем шла речь!

Надеюсь, вы тоже?

Но!!!

Как бы это по-сказочному ни звучало, в те времена чиновники взятки брать боялись!

И тут мы узнали, что принимать нашу новую программу будет самый свирепый и неподкупный министерский чиновник по фамилии Кандыба!

Эту Кандыбу боялись как огня!

Перед нами замаячил гамлетовский вопрос: «Быть или не быть?»

«Быть!» — сказали мы себе и разработали целый план охмурения этого посланника из министерского ада.

Через знакомого работника кадрового управления Министерства культуры мы узнали главные детали его биографии: пьет (но не на людях), любит поесть, а главное — разведен и ныне одинок!

Этого было достаточно!

Настал день показа!

Все должно было происходить в пустом зале в присутствии

только нескольких «допущенных» людей — главный режиссер, главный редактор, секретарь и... Кандыба!

Перед самым началом «экзекуции» одна из наших солисток — пергидрольная блондинка по имени Лора — перехватила Кандыбу в коридоре и тихим голосом шепнула ему на ухо, что женская часть коллектива, мол, хотела бы, несмотря на результат, выслушать его личное мнение и замечания о внешнем виде и костюмах.

Этот маленький, на первый взгляд, ничего не значащий эпизод несколько смутил закаленного в идеологических боях чиновника и в тоже время вселил в его одинокое сердце некую смутную надежду.

К счастью, все мужчины одинаковы!

Просмотр прошел в полной тишине.

Затем нас пригласили в зал и начался... разнос!

«Мелкотемье» и «ересь» были самыми понятными для нашего уха словами, в остальном речь Кандыбы целиком состояла из цитат, заимствованных из передовых статей центральных газет.

И когда мы уже совсем поникли головами, будучи уверенными, что нашим планам не суждено сбыться, в тишине зрительного зала прозвучала фраза, вернувшая нам надежду.

Кандыба как-то странно кашлянул и сказал, обращаясь к директору:

— Завтра я подробно изложу в акте свое мнение. Однако на фоне всей этой безыдейности нельзя не отметить работу над образным решением костюмов и причесок женской части вашего коллектива; и если мое мнение кому-то интересно, то я готов

задержаться и обсудить подробнее свои впечатления!

Тут наперебой заголосили наши девушки:

— Интересно! Интересно!..

Представители дирекции, сославшись на неотложные дела, покинули зал, а девушки окружили чиновника и во все глаза стали глядеть ему в рот.

Ближе других к нему, конечно, оказалась пергидрольная блондинка Лора.

Кандыба, окруженный вниманием девушек, распустил павлиний хвост и заливался битый час!

Когда же он, взглянув на часы, заторопился, Лора очень своевременно, приблизившись вплотную к его лицу, шепнула:

— Неужели вы обманете наши надежды?..

Глаза чиновника округлились.

— Наши девушки, — продолжала Лора, — готовы часами слушать мнение мудрого мужчины! Нам так этого не хватает! Вы ведь понимаете? Только делать это нужно не тут.

Через час Кандыба сидел в квартире Лоры на диване, зажатый с двух сторон внемлющими его речам девушками!

Я и двое моих коллег мужского пола присутствовали там же, но только в качестве «наливающих», благо мы запасли все заранее.

Муж Лоры, наш старинный добрый друг Лёня, войдя в наше положение, терпеливо сносил все сцены из спектакля под названием «Укрощение Кандыбы», в котором его родная жена играла не второстепенную роль.

И вот, когда клиент был уже почти готов и мы посчитали, что до завершения праздника осталось совсем немного, наш гость вдруг стал проявлять чудеса выносливости, не гожие его зрелому возрасту: он начал распускать руки, пытаясь проникнуть в самые укромные уголки молодых женских фигур и требовать «продолжения банкета»!

Выпивки у нас хватало, а вот с закуской произошла заминочка — в еврейском доме Лоры и Лёни почему-то не оказалось спасительного куска сала в морозильнике, зато обнаружились два пакета еврейского национального продукта — мацы!

В те времена предложить человеку с фамилией Кандыба закусывать водку мацой отважился бы только сумасшедший.

И тут мне в голову пришла спасительная мысль!

В большой эмалированный таз мы наломали мацы (именно наломали мелкими пластинками), залили на минуту водой, чтобы маца немного размякла, вколотили туда же четыре сырых яйца, поперчили, посолили и всю эту массу выложили на

большую сковородку.

Обжарили сперва с одной стороны до золотистой корочки, затем с другой стороны до той же самой корочки… и все!

Вся процедура напоминала приготовление омлета — три минуты и готово!

Блюдо, которое внесли в комнату, сразу привлекло внимание любящего поесть гостя: сперва он насладился ароматом и красотой; затем отломил добрячий кусок и заел им стопку водки, и только потом спросил:

— Что за прелесть?..

И вот тут случился казус, повлекший за собой непредвиденные последствия.

Я начал врать:

— Дело в том — сказал я, — что в жилах Ларисы течет молдавская кровь!

(Говорил я убежденно, понимая, что после неимоверного количества выпитого гостю трудно отличить представителя одного южного народа от другого).

— И вот по ее рецепту и приготовлено это традиционное молдавское блюдо.

И, о горе!!!

В этот момент я понял, что название молдавского блюда, за которое я хотел выдать жареную мацу, вертится на языке, но не хочет произноситься!

Что я ни делал, какие усилия ни прилагал, слово застряло в мозгу и наружу не вылетало!

Задним числом могу сказать, что в виду имелась молдавская вертута — блюдо из вытяжного теста с различными начинками!

Но, упершись в строгий вопрошающий взгляд Кандыбы, я произнес первое, что пришло мне в голову:

— Это палента!!!...

— Палента? — переспросил гость.

— Палента, палента! — подхватили все присутствующие, полагаясь на мои крепкие познания в кулинарии.

— Надо записать! — резюмировал Кандыба и с довольной улыбкой отломил еще кусок.

Через пятнадцать минут размякшего от удовольствий чиновника мы загрузили в машину и отвезли домой, при этом всю дорогу он повторял два впечатливших его слова: «Лора» и «Палента»!

Назавтра он написал хвалебный отзыв о просмотренной накануне программе, и судьба наша была решена.

P. S.

Прошел почти год, и мне донесли, что министерский чиновник Кандыба высказывается обо мне очень нелицеприятно.

В то время я уже никак не зависел от вышестоящей организации, ибо связал свою судьбу с телевидением, и все-таки меня разбирало любопытство.

А еще через несколько лет я заметил Кандыбу среди гостей на одной из своих телепрограмм.

После съемки он подошел ко мне.

Мы поздоровались, и он не без обиды рассказал, что попал впросак на светском мероприятии, заключив пари с одним высокопоставленным молдаванином о том, как выглядит настоящая «палента», и как он был разочарован, когда узнал, что «палента» — это обыкновенная каша из кукурузной муки!

Я как мог извинился, а он шепотом задал мне вопрос, который, как я понял, мучал его все это время:

— Что же я тогда ел?!..

— Жареную мацу!.. — тоже шепотом произнес я. — Хотя какое это теперь имеет значение?!..

И поскольку в наши времена маца продается в любом приличном магазине, не поленитесь и приготовьте!

И вы поймете, чем восторгался чиновник Кандыба.

Рыжики томленые

У моего отца еще с военных времен был приятель дядя Трохим, который жил в маленькой деревушке под Киевом с названием Троещина.

В наши дни эту Троещину постигла участь других маленьких селений, плотно окружавших столицу, — они стали «спальными» районами большого мегаполиса.

Но во времена моего детства дорога из Троещины до Киева занимала целых два часа.

Примерно раз в месяц дядя Трохим приезжал в город по делам и считал своим долгом навестить фронтового друга, то бишь моего папу.

Телефоны в квартирах были редкостью, оттого появлялся он всегда без предупреждения, неожиданно и почему-то на рассвете.

Догадаться о том, что в гости пожаловал именно дядя Трохим, можно было не глядя — его появление всегда сопровождалось ничем не убиваемым запахом самогона, который он гнал черт знает из чего и считал своим долгом принести соратнику по борьбе с фашизмом.

Папу от предвкушения предстоящей выпивки слегка передергивало, но... боевое прошлое требовало солидарности.

Мама же ахала и охала, но покорно выставляла на стол все, чем можно было закусить.

Прошу заметить, что на часах было всего семь утра!

Так вот этот самый дядя Трохим как-то пригласил папу на свадьбу своей дочери.

Папа сказал, что не поехать к однополчанину не может, а мама сказала, что папу одного не пустит, а мне деваться было некуда, и мы, оседлав папин мотоцикл с коляской, двинули в эту самую Троещину.

Это в наше время появилась поговорка: «Жизнь дала трещину — пора ехать на Троещину», а в те далекие времена для меня, городского мальчика, такая поездка была настоящим приключением, да еще свадьба, да еще с живой музыкой, да еще и...

Могу честно признаться, что малыш я был прожорливый, и, конечно, в первую очередь меня волновал вопрос: чем на свадьбе будут угощать?

В первый свадебный день было шумно и многолюдно.

И это понятно: ведь только «казенки» (так называли магазинную водку) было припасено двести бутылок, не говоря о двух больших молочных бидонах с самогоном!

В тот день ребенку нечего было делать за столом.

Мама вручила мне целую тарелку свежих пирожков с мясом, к ней прилагалась огромная чашка компота и пять соевых батончиков (были такие недорогие конфеты, заменявшие небогатым людям шоколад), и велела не крутиться у взрослых под ногами.

За домом лежала специально заготовленная гора свежего сена — на случай, если кому захочется передохнуть. В этой копне сена я и уснул под музыку настоящего духового оркестра.

Таки прошла для меня «первая брачная ночь»!

А вот назавтра...

Мне посчастливилось испробовать два диковинных блюда, о которых я раньше и не слыхал.

Началось все с разговора, невольным свидетелем которого я стал.

Участвовали моя мама и жена дяди Трохима. «Почему ее нужно выбрасывать?» — спрашивала мама. — «А шо з нэю робыты?» — тоже спрашивала жена Трохима. — «А разве из нее нельзя сделать что-нибудь?» — спрашивала мама. — «А хто ж цэ будэ исты?» — спрашивала жена Трохима и т. д.

Я бы, наверное, не дождался конца этого диспута, если бы мама не пошла в дом и не вернулась оттуда с ведром чего-то, очень пахнущего рыбой.

Это была щучья икра!

К свадебному столу нажарили больше двадцати килограммов свежей рыбы, а вот что делать с оставшейся икрой, никто не знал.

И тут пришло время сольного выхода моей матушки.

Она промыла холодной водой эту икру; она ее хорошо посолила и поперчила; она расколотила и добавила десяток сырых яиц; туда же она отправила мякоть вымоченного в молоке целого батона; основательно перемешала и... Изжарила почти двести котлет!

В итоге получилось, как говорили у нас на Подоле, «чего-то особенного!».

Такого деликатеса Троещина еще никогда не пробовала!

И я в том числе!

А вот к вечеру, когда гости рассосались, дядя Трохим угостил нас блюдом, впечатлившим меня на всю жизнь.

Он вынул из большой русской печи чугунок, из которого шел дурманящий хвойный запах, смешанный с ароматом разогретого сливочного масла, лука и еще чего-то очень аппетитного.

То были томленые рыжики!

Те самые грибы рыжики, которые продаются в наших краях летом в свежем виде, а зимой — в соленом.

Рецепт приготовления этого диковинного блюда я помню до сих пор.

На большой сковородке в сливочном масле обжаривают репчатый лук, туда же добавляют мытые рыжики, солят, перчат и доводят до появления румяных «бочков»; затем начинают выкладывать слоями в большой чугунок — слой грибов с луком и слой — внимание! — клейких молодых еловых иголок; затем снова грибы и снова иголки и т. д.

На самый верх выкладываются небольшие кусочки сливочного масла и в остывающую печь!

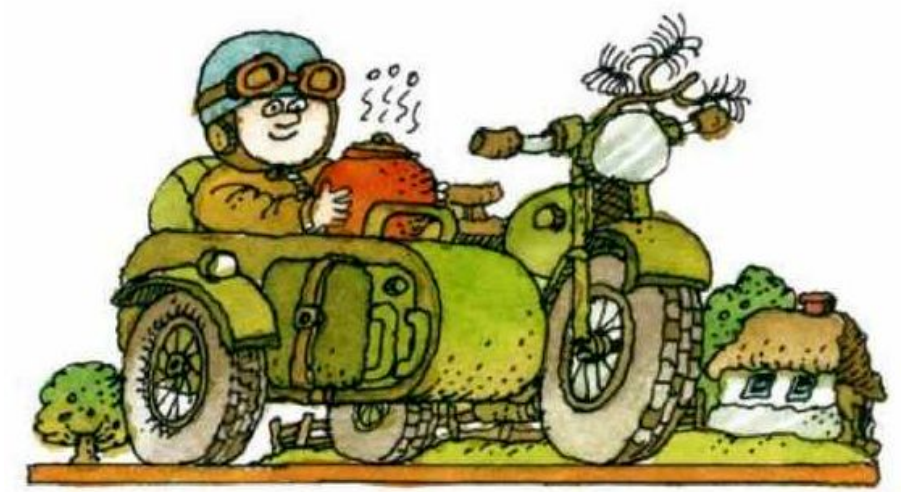
Не спрашивайте, на что это похоже!

Это неподражаемо!!!

(Не так давно я попробовал приготовить это блюдо в городских условиях — если поместить чугунок в духовку при температуре до ста градусов, часа за три можно получить примерно тот же результат.)

Дерзайте!

А потом скажете!



Варнички

Когда мне было лет девятнадцать, я посещал все спектакли приезжавших на гастроли театров и все концерты тогдашних звезд эстрады — так я готовился к профессии!

И вот однажды на концерте легендарного танцовщика Махмуда Эсамбаева я стал свидетелем не принятого в те времена откровения — откровения не просто артиста, а и высокопоставленного общественного деятеля, коим был Махмуд Алисултанович.

В наших дворах не употребляли слова «независимый» — вместо него говорилось «самостоятельный», и при этом вверх многозначительно поднимался указательный палец.

Так вот — Эсамбаев был человек «самостоятельный» и говорил что хотел, невзирая на лица.

Я лично был свидетелем «прямого» разговора между Эсамбаевым и директором одной из украинских филармоний:

Эсамбаев: — Так вы думаете, что на таком полу можно танцевать?.. В половине номеров я работаю без обуви!..

Директор: — А в чем дело?.. Обыкновенный пол — все танцуют!..

Эсамбаев: — Босиком?!..

Директор: — А какое имеет значение?..

Эсамбаев: — Какое?.. Вот я сейчас с тебя сниму штаны и голой ж…й протащу по сцене, а потом вместе посчитаем занозы!..

Сцену к концерту привели в порядок!!!

Или!

В тот день, когда началась война в Чечне, в московской мэрии был прием по случаю какого-то «культурного» события.

На этом приеме были многие высокопоставленные лица во

главе с Лужковым.

Долго упрашивали Эсамбаева произнести тост, не обращая внимания на то, что он явно находился в дурном расположении духа.

Наконец он взял в руки бокал и сказал: «Пусть сдохнут все, кто начал эту войну!.. — И добавил: — И все, кто за это не выпьет!».

Но вернемся к тому самому концерту в Киеве.

В начале второго отделения артист появился в костюме «еврейского портняжки» и вместо исполнения знаменитого номера вдруг заговорил со зрительным залом.

«Когда я еще был маленьким, мой отец женился во второй раз на еврейской женщине Софье Михайловне.

Она называла меня Мойша и воспитала меня, как мать.

Ей я во многом обязан своим успехом!

Когда чеченцев выселяли из родных, насиженных мест, она могла не ехать, но она сказала: „Дитя мое, ты без меня пропадешь!.. Я буду всегда рядом!“».

Мой отец к тому времени умер.

Мы с ней жили далеко от родины, и нам было трудно — мы бедствовали!

Поэтому настоящим праздником было, когда маму приглашали к кому-то в гости — она неизменно брала меня с собой и всегда говорила: «Деточка, смотри мне, не стесняйся, кушай много!»

Я не стеснялся, потому что честно «отрабатывал» все съеденное — я танцевал и пел!

Пел всегда одну и ту же народную еврейскую песню — «Варничкес»!

Всем это очень нравилось, и нас с мамой приглашали снова и снова!

Когда она тяжело заболела и уже почти не ходила, она как-то позвала меня и спросила: «Твоя программа называется „Танцы народов мира“, а как ты считаешь евреи — народ?.. — „Ну конечно!“ — „Так почему бы тебе не станцевать еврейский танец?“ — „А кто меня научит?“ — „Я!“.

И она, не вставая с постели, руками показала мне все движения.

И вот сегодня, в память о моей маме, я хочу станцевать этот танец!»

Дальше последовал танец, который артисту пришлось исполнять дважды на бис.

Я возвращался после концерта домой и вспоминал свое детство — у нас во дворе, особенно летом, когда сквозь открытые

окна на улицу «выплескивались» все квартирные звуки, среди прочего было много музыки.

В каждой квартире был патефон, пластинки, и коллективное слушанье популярной музыки было делом привычным.

В этом традиционном репертуаре была и песня «Варничкес», о которой говорил Эсамбаев.

В ней некая девушка все время вопрошает, где взять продукты для приготовления «варничкес» и где взять того молодого человека, который будет пробовать эти самые «варничкес».

Конечно, я ее слышал тысячу раз и тысячу раз пробовал это незамысловатое вкусное и очень сытное блюдо — его готовили все без исключения домохозяйки нашего двора.

Спешу поделиться рецептом — более простого рецепта я в своей жизни не встречал.

Для начала хорошо бы иметь широкую домашнюю лапшу, но если для вас это проблема, то подойдут «бантики» или «ушки» из бакалейного отдела любого супермаркета.

Отварите стакан «бантиков».

Отварите стакан гречневой крупы.

Отваренную гречку выложите на сковородку и хорошенько подсушите.

На маленькой сковородке в сливочном масле обжарьте нарезанный полукольцами репчатый лук до «золотинки»!

Все это смешайте, посолите, поперчите и... ешьте на здоровье!!!

Не пожалеете!!!

Коржи с маком

Пятидесятые годы.

В Киевском театре оперетты идет с неизменным успехом «Сватання на Гончарівці» Квитки-Основьяненко.

Веселая пьеса, хорошая музыка, красивые герои и... Григорий Григорьевич Лойко в роли Стецька. Стецько — персонаж феерический — такой «дурачок», украинский «недоросль»: «Не хочу учиться, а хочу жениться, да и жениться мне лень, просто папа сказал, что так надо».

Многие актеры пробовали себя в этой выигрышной роли — что ни слово, то гомерический хохот в зале. Но Лойко был неподражаем!

По роли Стецьку лет восемнадцать, а если учесть, что актеру в это время было уже «хорошо за пятьдесят», то его профессиональный подвиг выглядит еще значимее.

Его цитировали во всех без исключения киевских домах: «Вот скажи, — говорил он Ульяне, к которой приехал свататься, — зачем человеку столько пальцев на одной руке?.. А я догадался сам!.. Вот, допустим, был бы у тебя один палец, как бы ты. дулю сложила?.. А?.. Никак?.. Вот зачем человеку столько пальцев!.. Ну, не умно ли?».

Но самой популярной сценой было предложение «руки и сердца», где Стецько произносил примерно такие слова: «А ты знаешь, глупая женщина, чем мы будем заниматься, когда поженимся?.. А?.. Не знаешь?.. А я знаю, чем занимаются муж с женой после свадьбы!.. Хочешь скажу?.. Как поженимся, напечем коржей, намнем мака, помешаем с медом, усядемся на печи и будем есть!.. Я такой, что и спал бы — ел бы, и ел бы — спал бы!.. Разве ж это плохо?!».

А ведь действительно, наверное, нет ничего дурного в том, чтобы зимним вечером, сидя в теплом месте, наслаждаться этим старинным украинским блюдом.

Именно благодаря этой крылатой фразе и был в нашем доме восстановлен бабушкин рецепт — «коржи с маком».

Сперва шла работа над коржом!

800 граммов хорошей муки в миску.

300 граммов сыворотки или ряженки туда же (если с этим совсем туго, можно брать воду).

Одно яйцо.

1 ст. ложка сахара.

1 ч. ложка соды (не забудьте погасить уксусом).

Щепотка соли.

Мешаем, мнем и снова мешаем, и снова мнем.

Тесто раскатываем в толстый (как делали у нас дома) корж.

На большую сковородку.

Ножом делаем надрезы сеточкой (потом будет легче ломать на части).

В духовку!

Теперь работаем над маком!

300 г. мака залить кипятком и дать постоять 2 часа.

Воду слить.

Идеально — растолочь в макогоне, но где его теперь возьмешь? — поэтому можно пропустить через мясорубку пару раз!

Залить холодной кипяченой водой!

Сахар по вкусу, но не скупитесь, потому что коржи почти пресные.

Можно сахар заменить медом!

Апофеоз!

Коржи ломаем на части в большую миску, заливаем маковой подливой и даем настояться эдак с часок, если у вас хватит терпения не наброситься на блюдо сразу!

Никакой торт не выдержит конкуренции с этой вкуснятиной!

Гарантирую!!!

Яичница

«Мой дядя самых честных правил, когда не в шутку занемог...» — эти знаменитые слова, которые приписывают Евгению Онегину, на самом дел сказал я, имея в виду своего дядю Сашу, человека, прожившего много лет и не утратившего жизнелюбия и «жизнепотребления» в самых ярких его красках.

Когда ему исполнилось семьдесят, он все еще работал... сварщиком!

При этом пил, курил и ел только жирную пищу!

Мясо, не утопающее в жиру, было не мясо!

На этой почве у него с женой часто возникали серьезные идеологические бои!

«— Я что, бедный?.. Я что, не работаю?.. Мне надо, чтобы когда я держу в руках кусок мяса, между пальцами стекал жир!.. Я что, один такой?.. Об этом мечтает пролетариат всего мира!..

— Откуда ты это знаешь? — парировала жена.

— Я что, газет не читаю?..».

Советские многотиражки «Известия» и «Правда» были для него главным источником того, как правильно нужно жить и работать.

Между строк газетных передовиц он находил все ответы на нелегкие вопросы, которые ставила перед ним жизнь.

Почти четверть века он трудился на кондитерской фабрике имени Карла Маркса, может, оттого, что свято верил — имя автора «Капитала» рано или поздно принесет богатство ему и, соответственно, его семье.

Но я думаю, его удерживала на этом предприятии дружная компания простых и веселых людей, с которыми можно было и смачно выпить, и смачно закусить.

Об этом и пойдет речь в моем рассказе.

Как-то раз дядя попросил меня забежать к нему на работу и забрать какую-то железяку, которую он «сварил» для моего отца.

Я добрался до дяди именно в тот момент, когда на фабрике начался обеденный перерыв, и стал свидетелем грандиозного кулинарного действа, которому и название-то придумать нелегко.

— У нас сегодня на обед яичница!.. Хочешь попробовать?..

А дальше было вот что...

Сковорода диаметром в один метр и ни сантиметром меньше — эдакая ско-во-ро-дища!

Не знаю, как вы, а я такой никогда до того и после того не видал!

Ее разогрели на громадной электроплите.

А затем на раскаленную поверхность лег килограмм сливочного масла.

Килограмм — и ни граммом меньше!

Когда масло растопилось и начало пузыриться, три человека, включая моего дядю, стали разбивать туда яйца.

Я досчитал до пятидесяти и по своему юношескому простодушию подумал, что это все.

Но тут дядя обратился к одному из товарищей: «Сколько нас

сегодня?..».

Товарищ неуверенно ответил: «Да, кажись, семь!.. И твой пацан еще!..».

Дядя на секунду задумался и сказал: «Коли еще столько же!..».

Я потерял дар речи!

Дядя посмотрел в мои широко раскрытые глаза и произнес фразу, которую вслед за ним могла бы подхватить большая часть граждан тогдашнего СССР: «Мы что, у советской власти не заслужили?..».

К чудо-яичнице прибавилось принесенное кем-то копченое сало, две буханки черного хлеба и... литровая бутылка коньячного спирта, которого, как и яиц, на кондитерской фабрике было хоть отбавляй. Глянув на все это, я подумал, что ни за что нам такого количества еды не осилить.

И я ошибся!

Тридцать минут дружного возлияния, закусывания и шумных рассказов о «пятидесяти рецептах разных яичниц» оставили порожней бутылку и абсолютно чистой сковородку диаметром в метр!

Конечно, спирта с дядьками я не пил, но голова моя все равно кружилась то ли от съеденного, то ли от количества рецептов такой простой, на первый взгляд, яичницы.

На всю жизнь запомнились самые экзотические:

1 «Яичница в овощах»

Не «с овощами», а «в овощах»!

Очень мелко нарезаете любые близкие вашему желудку овощи.

Складываете на раскаленную сковородку, смазанную сливочным маслом.

Посолите, поперчите.

Чуть припустите, соберите в горку и сделайте в центре углубление.

В это углубление и вбейте пару яиц.

Накройте крышкой.

Через две минуты все будет готово!!!

2. «Яичница сладкая»

Берете два яйца.

Белки отделяете от желтков и по отдельности взбиваете.

Затем смешиваете и выливаете на горячую сковороду.

Обжариваете сперва с одной стороны, затем аккуратно переворачиваете и обжариваете с другой стороны.

Получившийся «блинчик» выкладываете на тарелку и даете ему немного охладиться.

На поверхность яичницы намазываете слой варенья (любого — на ваш вкус) и заворачиваете в рулетик. Блюдо готово!

3. И наконец рецепт, название которого я учил долго и настойчиво, дабы не выглядеть простофилей: «*Эрбокверцхи*»!!!

Как бы там ни было, но это слово ну никак не ассоциируется с яичницей!

Не знаю точно, но думаю, этот рецепт, судя по названию, имеет кавказские корни.

Яйца взбиваете и выливаете смесь на горячую сковородку в растопленное сливочное масло.

Не теряя ни секунды, посолите и поперчите, и взбивайте вилкой до тех пор, пока не загустеет.

Только образовалась твердая масса, подавайте к столу!

Получается очень нежно и вкусно!

Это блюдо еще хорошо и тем, что, вызубрив его название, вы

всегда сможете поразить окружающих своей техникой речи!!!

Эрбокверцхи!!!

«Деруны в чугунке»

Это в Беларуси их называют драниками, а у нас их всегда называли дерунами.

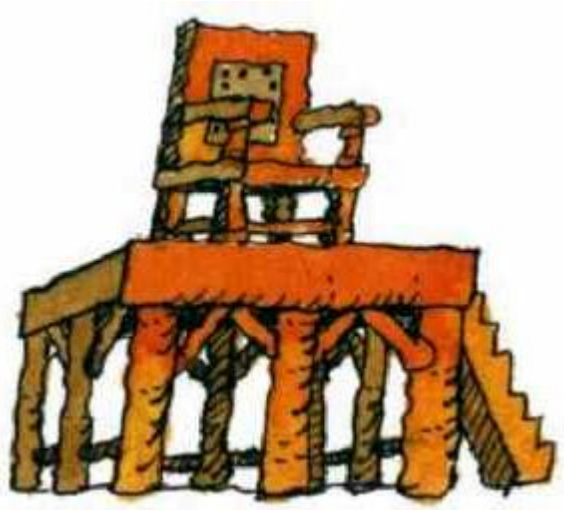
И все, конечно, сызмальства со слов маменьки и бабуленьки доподлинно знают, как их, родименьких, готовить.

Но кое-какая разница все-таки существует!

В этой главе нашей небольшой кулинарной фантазии я хочу убить двух зайцев: поделиться одним из вкуснейших рецептов приготовления этих самых «дерунов» и с удовольствием вспомнить замечательного артиста Колю Ерёменко, который, как известно, родился и вырос в Беларуси и кое-что в этом понимал!

В 1996 году я делал на одном из телеканалов программу «Я — памятник себе!», в которой на сооруженном из фанеры и раскрашенном под мрамор пьедестале восседали выдающиеся деятели культуры тогда еще Советского Союза.

По этому поводу Ерёменко и приехал в тот раз в Киев.



Я встретил его на вокзале ранним утром и, поскольку до съемки еще оставалась куча времени, повез к себе домой кормить.

Моя супруга заботливо приготовила сытный завтрак, чтобы гость не подумал ничего дурного о нашем доме в частности и о Киеве в целом.

И ей это удалось, что и было отмечено московским гостем в самых лестных для нее выражениях!

Сама же она тактично отлучилась, чтобы не мешать нашим «деловым» разговорам.

Это обстоятельство спровоцировало появление на столе бутылки коньяка, которую я достал только из соображения скорейшего сближения «участников предстоящего творческого процесса».

Коля тут же вспомнил, как после выхода на телеэкраны страны фильма «Красное и черное» в московском Доме кино его встретил известный писатель и сценарист Аркадий Инин и громко на весь зал «пошутил»: «Ерёменко красное пьет по-черному!»

Мы посмеялись, выпили и принялись закусывать.

— Моя супруга, — сказал я, — зная о твоих белорусских корнях, приготовила драники, но на наш киевский манер!

С этими словами я вынул из духовки небольшой пыхтящий чугунок, открыл крышку. и мой гость, вдохнув аромат блюда, закатил от удовольствия глаза.

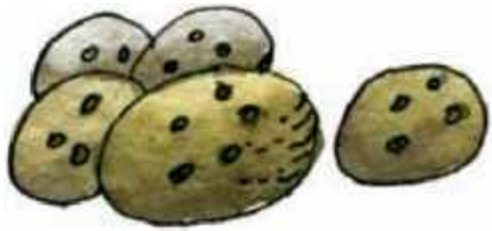
— Что это? — спросил он.

— Драники!

— Не может быть! — сказал он, заглянув в чугунок.

— Давай выпьем, закусим, и я расскажу тебе рецепт!

Выпили, закусили, и я начал рассказ «бывалого кулинара»:



5-6 картофелин (натереть на терке), добавить 1 яйцо.

1 луковицу (натереть на терке).
2 ст. ложки муки.
1 ст. ложку сметаны.
Все хорошо перемешать!

Большой ложкой формовать «оладушки» и выкладывать на горячую сковородку. На базарном подсолнечном масле обжарить с двух сторон.

Ерёменко одобрительно кивал головой и приговаривал:

— Моя мама готовила точно так же! Но то, что мы сейчас едим, — это другое?..

— Конечно! — сказал я, — ведь то, что я рассказал, — это только половина дела!

Продолжаю.

Ставим чугунок на большой огонь!

Когда он достаточно прогрелся, наливаем растительного масла.

Одну луковицу крошим полукольцами и натертую на крупной терке морковку — обжариваем до золотинки.

Пару зубчиков чеснока — просто придавленного кухонным ножом.

Когда все станет коричневым, кладем мясо, нарезанное кусочками средней величины.

То, что мы сейчас едим, — это говяжья вырезка, но можно класть любое мясо по вкусу!

Крепко обжариваем, чтобы мясо хорошо зарумянилось.

Затем (внимание!!!) вливаем грамм пятьдесят коньяка!

Пусть выпарится — на это отводим пять-семь минут.

Потом добавляем воды, чтобы накрыть мясо с верхом, солим, перчим и на небольшом огоньке готовим часа полтора.

В этом месте рассказа я почувствовал, что пора снова налить.

Выпили, закусили.

— И вот! — продолжил я. — Мясо тушилось в темно-коричневом соусе и уже почти поспело. Все перекладываем в большую тарелку.

Теперь мы берем наши отдохнувшие к этому времени драники и выстилаем ими дно чугунка, где только что готовилось мясо.

Слой драников, слой мяса, слой драников, слой мяса и т. д.

Заливаем все это оставшимся соусом, кладем сверху несколько кусочков сливочного масла, накрываем крышкой и ставим в остывающую духовку минут на двадцать.

И вот! Получите!

— Блестяще! — коротко подвел черту мой гость.

Мы выпили и закусили.

— На этом остановимся, — продолжил он, — сегодня еще нам с тобой нужно разговаривать в кадре, а это святое! Но в ответ мне хочется поведать и тебе один из способов приготовления драников!

— Я весь внимание!

— Блюдо называется «Драники по-студенчески с кровью»!

— Звучит живописно! — только и мог вставить я.

— Когда ты очень спешишь, а, как известно, у студентов времени всегда в обрез, тогда не до изысков!

Во время учебы во ВГИКЕ (Всесоюзном государственном институте кинематографии) ребята нашей группы договорились готовить по очереди.

Готовили — кто что умел!

Пришла моя очередь, а дело было в зимнюю сессию, и я решил смастерить на скорую руку привычные драники.

Картошка у нас была.

У одних соседей по общаге я занял яйцо, у других — муки и масла, а у комендантши. терку, старую и ржавую!

Я как мог ее вымыл и вытер, потом продезинфицировал водкой и со спокойной душой и чистой совестью принялся готовить.

Напомню — в разгаре была сессия!

Помнишь знаменитую сцену из «Приключений Шурика», когда они зубрят конспект, ничего не замечая вокруг?

Вот так примерно и я — рыскал глазами по толстой тетрадке и натирал картошку.

Когда я дотер последнюю и глянул на плоды своего труда, то ахнул и громко матюкнулся: стараясь работать по принципу «безотходного производства», я дотирал картошку до своих пальцев и не чувствовал, как капли моей молодой крови сдабривают продукт.

«Зализав» раны, я стал думать, что страшнее — оставить друзей голодными или…

Времена были советские, и вампиры еще в моду не вошли!

Но я рискнул — в конце концов в процентном отношении картошка была в подавляющем большинстве!

Уже потом, когда мы дружно отмечали успешное окончание сессии, я отважился намекнуть моим сокурсникам, что теперь мы все «кровные братья и сестры» и никому не порушить нашей дружбы!

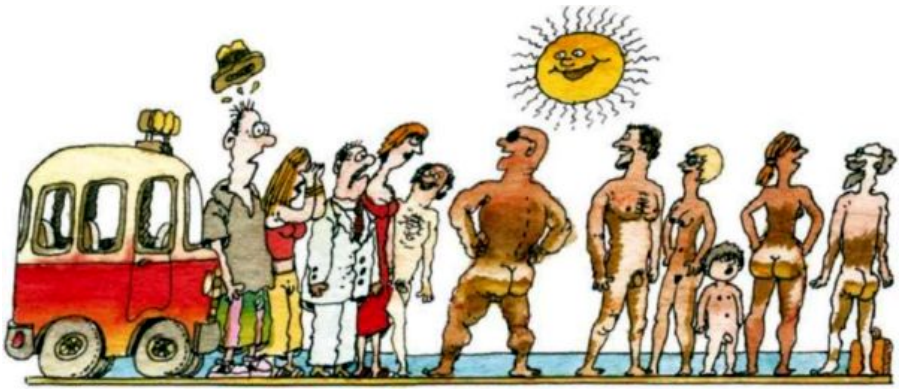
Они не совсем понимали, что это значит, но на всякий случай кивали в знак согласия!

За дружбу мы с Колей еще раз налили и еще раз выпили!

А потом последовал рассказ о том, как, тоже в студенческие времена, его любимый учитель Сергей Герасимов взял его с собой в Польшу и в целях воспитания крепости духа советского артиста потащил в ночной клуб и заставил смотреть стриптиз, которым в Союзе еще и не пахло.

Но это уже совсем другая история, и абсолютно не кулинарная!!!

Стыд и позор с последующим рецептом



Лет десять тому в результате какой-то странной акции типа «Человек века» нам со знаменитым модельером Михаилом Ворониным достались призовые путевки в Испанию.

Одно название местности, в которую мы ехали, обещало множество приключений!

Посудите сами — Коста-Дорада, что в переводе значит «Золотой берег», и назван он так оттого, что весь прибрежный песок перемешан со слюдой золотого цвета и блеска. Зрелище, уроженца киевского района с названием Подол ввергающее в шок и лишающее дара речи на несколько секунд.

Но уже через минуту вы начинаете изображать из себя старателя в далеком Эльдорадо, просеивающего песок в надежде на богатую добычу...

А через десять минут вы начинаете ловить на себе насмешливые взгляды окружающих — они это уже пробовали!.. и вы успокаиваетесь.

В конце концов — ну не ради этого же вы сюда поперлись?

Поскольку с нами были наши жены, мы вели себя сдержанно и дисциплинированно — примерно посещая все местные достопримечательности и планомерно запечатлевая все на фотопленку, в назидание потомкам!

(Должен признаться, один раз мы сорвались — пошли в тамошний гастроном, купили что-то отдаленно напоминающее наше сало, лук, чеснок, помидоры и хлеб, вернулись в гостиницу, разделись до трусов, устроились на балконе, достали из чемодана припасенную еще из дома литровую бутылку теплой водки и

принялись изображать из себя Штирлица, тоскующего по Родине!)

Но однажды утром в отеле появился наш киевский приятель Саша, у которого в Испании был «бизнес» и который чувствовал себя в этой стране как рыба в воде.

И с этой минуты наше пребывание в «загранице» стало осмысленным, но непредсказуемым.

Для начала он поинтересовался, что мы едим на завтрак.

Узнав, что мы отдаем предпочтение молочной пище, сказал короткое: «Ха!!!» — и принялся учить нас завтракать по-каталонски.

Несколько больших кусков домашнего хлеба, подсушенных в тостере или на решетке, натираются сперва чесноком, а затем разрезанным пополам сочным помидором, присаливаются и приперчиваются, для живописности присыпаются сверху зеленью, поливаются оливковым маслом — и завтрак готов!

Мужчин этот рецепт воодушевил — в нем была простота и сила испанского солнца, проникающая внутрь с набором чудесных продуктов.

Женщины вроде бы тоже впечатлились этой вкуснятиной, но... чеснок!!!

С утра?!..

Это обстоятельство обнаружило некую трещинку в отношениях наших жен с нашим сотоварищем.

И все бы было ничего, если бы не дернул черт за язык друга Сашу предложить свозить нас на чудесный, не тронутый цивилизацией пляж.

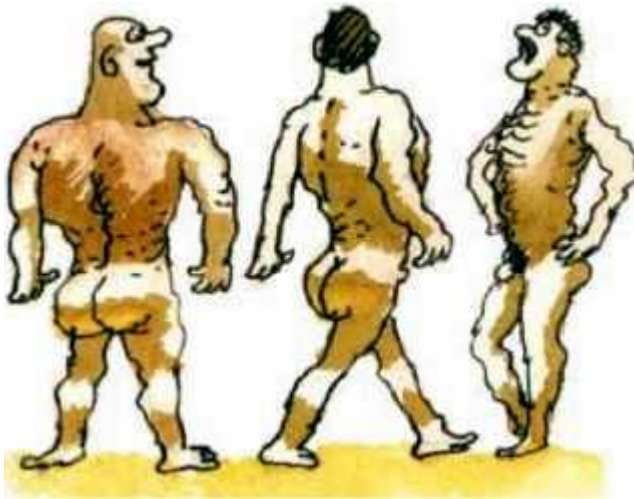
Битый час мы колесили по дорогам Каталонии, и никак наш провожатый не мог признать тот самый заветный камень, у которого нужно сворачивать к морю.

Наконец раздалось его радостное «Тут!!!», и мы, свернув направо, покатились по серпантину вниз к морю.

На небольшой стоянке у входа на пляж оказалось немало автомобилей, что напрягло наших женщин, и они наперебой зашептали: «Он говорил — мы будем одни?.. Ха-ха!..».

А дальше начались приключения, не уступающие коллизиям хорошей американской комедии положений: как только мы припарковались, я боковым зрением заметил, что двое мужиков копошатся в моторе рядом стоящего автомобиля.

Мужики как мужики, но что-то в них было не так!



И тут я понял — они абсолютно голые, то есть без какой-либо одежды.

Предвидя бурную реакцию, я не стал акцентировать внимание моих спутников на этой «досадной случайности».

И мы пошли в сторону пляжа.

А там... Этих самых голых мужиков — хоть пруд пруди!

Но что приятно — и голых женщин тоже!

«Куда вы нас привезли?» — прозвучал совершенно очевидный вопрос одной из наших дам.

Наш друг огляделся по сторонам и на голубом глазу ответил:

— Странно!.. Раньше тут никого не было!.. Откуда они понабежали?.. А вы на них не смотрите!..

— Мы-то, может, на них смотреть и не будем, а вот они на нас... — парировала дама.

И действительно, странное было зрелище — пятеро одетых среди сотни голых!

— Да наплевать на них! — сказал Саша, вытащил из огромной сумки акваланг, ласты и ушел... под воду на целый час.

Сперва мы стояли какое-то время на палящем солнце под осуждающими взглядами испанской нудистской общественности, при этом один, маленького роста, но с большим «достоинством» немолодой дядечка, считая своим долгом посрамить нас в глазах сотоварищей, все время дефилировал вплотную к нам, чуть ли не касаясь своим причинным местом наших дам.

Наконец мы не выдержали и, не раздеваясь, легли на камешки лицом вниз.

И так пролежали до возвращения нашего «горе-экскурсовода».

Завидев его, мы суматошно собрали свои пожитки и позорно бежали.

В оставшиеся дни Александр, так теперь официально к нему обращались наши жены, пытался загладить свою вину — водил нас по ресторанам и угощал всякой испанской всячиной.

Но, сказать по правде, это мало чем помогло — на него по-прежнему дулись.

И вот в последний вечер он привел нас в совершенно обалденное место — ресторан под названием «Сделай Сам!».

В центре зала стоял громадный стол, примерно три метра в диаметре, и на нем, как на картинах великих голландцев лежала гора свежайших продуктов: различные виды разделанного и готового к приготовлению мяса, морепродукты всех мастей, овощи, фрукты, зелень, всевозможные приправы и т. д.

Все это можно было нанизать на длинные шампуры и приготовить для себя любимого как нравится.

По периметру ресторана пылали камины.

В них пеклась обернутая в фольгу картошка и кукуруза.

С потолка свисали колбасы и окорока.

В большой плетеной корзине покоился теплый хлеб всех геометрических форм.

На отдельном длинном столе стояли бутылки, полные домашнего вина — белого и красного.

На входе в ресторан вы покупали билет на определенное время пребывания: от часу до четырех, и ели сколько душе вашей угодно.

Увидев на наших лицах широченные улыбки, Саша понял, что частично прощен, и решил закрепить успех приготовлением чудесного блюда из лосося.

Сперва он попросил каждого из нас выбрать себе приглянувшийся ему кусок рыбы.

Затем оторвал от большого рулона пять кусков фольги и разложил на них выбранную нами рыбу.

В глиняную посудину он наложил разных средиземноморских приправ, смешал их и обильно осыпал ими рыбные куски.

Когда наши жены увидели, каким количеством крупной каменной соли он натирает рыбу, они попытались вмешаться в процесс, но были решительно отстранены.

Затем на каждый кусок рыбы легла «подушка» свежей зелени.

И наконец, все было окроплено оливковым маслом и лимоном.

Фольгу он бережно завернул — получились такие милые, аккуратные пакетики, которые он отправил в духовку на двадцать минут.

Глядя на нас, жадно доедающих это восхитительное блюдо, запиваемое молодым вином, Александр наверняка слышал в своих ушах фанфары, звучащие в честь его полной реабилитации!!!

P. S.

Это блюдо теперь запросто можно готовить и в Киеве — все ингредиенты, которые я перечислил, к счастью, можно найти в любом приличном супермаркете.

Не поленитесь — приготовьте!

Лучшее и худшее

В 1960 году на экраны страны под названием СССР вышел черно-белый фильм «Лиса и виноград».

Это история жизни одного из философов древности — баснописца Эзопа, страдающего в рабстве у типичного «греческого буржуя».

Признаюсь — не всё из умных речей, произносимых Эзопом в этом фильме, было понятно мне и моим малолетним сверстникам.

Но одно место впечатлило нас настолько, что мы заучили его почти дословно, и потом, при случае и без случая, щеголяли цитатами перед пораженными девочками.

Там, в этом фильме, хозяин, чтобы произвести впечатление на гостей, приказывал Эзопу принести к столу самое лучшее в мире блюдо.

Эзоп приносил язык!

На что хозяин спрашивал:

— Почему ты считаешь язык лучшим блюдом?

Дальше цитирую дословно:

Эзоп. Что может быть лучше языка? Язык объединяет нас. Без языка мы ничего бы не могли выразить. Язык является ключом науки, орудием правды и разума. С помощью языка строятся города, с помощью языка мы выражаем нашу любовь. Языком преподают, убеждают, наставляют, молятся, объясняют, поют, описывают, доказывают, утверждают. Языком произносят «мать», и «любимая», и «Бог». Языком мы говорим «да». Язык приказывает войскам добиться победы. Языком мы восхваляем поэзию Гомера. Язык создает мир Эсхила, слово Демосфена. От оды поэты до учения философа, вся Греция, от края до края, создана языком, прекрасным и ясным, языком греков, который будет звучать в веках.

Хозяину нравился ответ Эзопа, и он приказывал на этот раз принести самое отвратительное блюдо.

Эзоп снова приносил язык!

Хозяин свирепел и требовал от Эзопа аргументировать его выбор.

И снова цитата:

Эзоп. Язык, господин мой, это самое наихудшее, что есть в мире. Язык — это источник всех интриг. Это начало всех кляуз, язык — это мать всех споров. Используют язык плохие поэты, которые утомляют нас на площади; прибегают к языку философы, не умеющие мыслить. Язык лжет, скрывает, извращает, язык хулит, оскорбляет, трусливо прячется, язык попрошайничает, проклинает, распускает слюни, язык выражает ярость, клевещет, продает, язык обольщает, язык выдает, язык развращает. Языком мы говорим «умри», говорим «каналья» и «раб». Вот почему язык — это самое худшее из всего, что мы знаем!

Ну как мне было не восхищаться остроумием великого баснописца?

А главное, после этого случая, как только на столе появлялся язык, тут же следовала цитата, и, естественно, это поднимало меня в глазах «современников» на уровень легендарного Эзопа!!!

Спустя много лет мой друг и коллега Толя Дяченко, услышав от меня эту историю, сказал:

— Блестяще!.. Но чего-то недостает!..

А надо сказать, что этот замечательный артист был артистом во всех своих проявлениях. Друзья даже присвоили ему высокое звание «мастера чужого анекдота» — он мог услышать от вас забавную историю, пропустить ее через себя, приукрасить и доработать, а потом вам же рассказать, искренне убеждая вас, что это произошло именно с ним.

Поэтому, когда Толя произнес загадочное: «Чего-то недостает!» — я был убежден, что скоро последует интересное продолжение.

И оно не заставило себя ждать!

Познакомился я с одной симпатичной девушкой, и у нас даже начался эдакий «глазной роман» — это когда вас друг к другу уже влечет, но вы себе ничего такого еще не позволяете.

И тут я заметил, что Толе она тоже запала в глаз, а это был верный сигнал к началу активных партизанских действий по

окружению и захвату «объекта».

И вот Толя как-то невзначай приглашает меня с девушкой к себе в гости.

В то время он был временно холост и, будучи «справжньою хазяйською дитиною», очень хотел продемонстрировать это всем и каждому. Для этого он планомерно и дотошно работал над техническим усовершенствованием своей кухни — у него было несметное количество каких-то диковинных «прибамбасов», типа устройства для резки вареных яиц на тоненькие полоски, мельхиоровых щипчиков для вынимания костей из рыбы и т. д. и т. п.

И, естественно, приглашая к себе в гости, он рассчитывал произвести эффект. Хотя уже давно было замечено, что его кухня-фабрика вызывала у представительниц слабого пола обратную реакцию: они видели в этом для себя какую-то опасность угодить в кулинарное рабство.

Но этим вечером хозяин превзошел самого себя!

Для «разминки» небольшая экскурсия по квартире с демонстрацией всех достопримечательностей и удобств, созданных титаническим напряжением мужской воли!

Все это легко перемежалось с комплиментами, адресованными моей спутнице, — меня вроде и не существовало!

Затем торжественный вход на чудо-кухню!

Естественно, он предложил лучшее, выстланное овчиной, место девушке, мне достался простой табурет.

Мы выпили вина.

И тут он поставил на стол большое блюдо, а на нем... ЯЗЫК!

Я не успел ничего сказать, он просто не дал мне этого сделать, как в шахматах — «белые начинают и заканчивают»!

Он был мастером своего дела — эзоповская цитата в его обработке произвела на девушку впечатление, которое можно было увидеть на женском лице в момент вручения ей жемчужного ожерелья к Восьмому марта.

Я понял, что наш с девушкой «глазной роман» закончился и начался какой-то другой — гастрономический, но уже не со мной!!!

Однако я сильно не горевал, ибо блюдо, которое приготовил мой друг, помогло мгновенно залечить «глубокую душевную рану».

«Тушеный язык в сметанно-томатном соусе» — на долгие годы украсил собой мою веселую жизнь!

Спешу поделиться с вами рецептом от Толи Дяченко.

Крупный говяжий язык отвариваете почти до полной готовности, не забыв положить в кастрюлю лавровый лист и

душистый перец горошком.

По готовности охладите язык и очистите его от верхней кожи.

Нарежьте небольшими кубиками и поместите в кастрюлю.

В глубокой посуде смешайте сметану (200 г.) с томатным соком (200 г.), хорошо посолите и поперчите.

Залейте этим соусом язык.

Стебли сельдерея нашинкуйте, смешайте с мелко нарезанным репчатым луком и этой смесью покройте ровным слоем содержимое кастрюли.

Накройте крышкой — в духовку на двадцать минут при температуре 120 градусов.

Пусть томится, родимый!

Есть только в горячем виде, запивая холодной водкой!!!

P. S.

Мой друг Толя Дяченко недолго праздновал победу — девушка оказалась чересчур легкомысленной!

А через год он влюбился и женился на своей чудесной Оленьке, которая оценила все его достоинства и отнеслась к ним очень серьезно!!!

Вот так!!!

Гусиное сало, фаршированная шейка и подведение итогов

Несколько лет тому назад по заказу израильского кинофонда писал я сценарий для кинофильма «Переполох в Хелме».

Это такая комедия на тему жития и бытия маленького еврейского городка, затерявшегося в западных пределах Российской империи начала XX века.

Чем больше я углублялся в эту тему, тем больше все это напоминало мне мое детство, проведенное в Киеве на Подоле.

И когда я дошел до описания застолья у одного из героев, то я стал вспоминать традиционные народные блюда, бытовавшие и в наших домах.

Тут родилась идея — сдобрить происходящее веселыми песенками.

И тот самый Валерий Чигляев сочинил несколько очень забавных стишков.

Вот один из них:

Царь Давид был знаменит,
Но любил поесть Давид!..
Мама ведь была еврейкой,
Потчевала сына «шейкой»!..
Будучи уже царем,
Он всегда мечтал о том,
Как вернется к маме в дом,
Чтоб покушать в доме том!..
«Шейку» ту забыть едва ли,
Вы такую не видали!..
Даже если и видали,
То уж точно не едали!!!
Лучше «фиш», смачнее стейка
Фаршированная «шейка»!!!
С вкусной «шейкою», внимание,
Будет «слаще» обрезание!
В этом деле есть лазейка —
Если мальчику дать «шейку»,
Съест ее он до конца,

Позабыв про боль «конца»!!!
Лучше «шейки» нет наркоза!
Фаршированная доза
Облегчит печаль и боль!
В том секрет ее и соль!..

Это лучшее рекламное стихосложение, которое мне когда-либо доводилось слышать.

А вам?

Так почему бы нам с вами ни повозиться и ни приготовить это чудо-блюдо — воспетую в стихах настоящую фаршированную шейку?

Приступим!

Для начала смею вас заверить: современные кулинарные технологии — это для ленивых!

Всякие там пищевые пленки, фольга, пергамент — этого не было у наших бабушек и мам!

Благодаря чему же они умудрялись готовить так, что и языки проглатывали и пальчики облизывали? Усердие — вот ключ к успеху!!!

Не торопясь, сходите на базар, у торгующих птицей наверняка найдется то, что вам нужно — гусиная или куриная кожа.

Вас устроит граммов пятьсот.

Кроме этого купите большую курицу, она станет главным героем нашего шоу.

Акт первый:

«Фаршированная шейка» — название условное, ибо

современные разделанные куры лишены «лебединых шей».

Поэтому — вы принесли курицу домой, и первым делом с нее нужно снять кожу.

Делать это нужно острым маленьким ножом чрезвычайно аккуратно, стараясь не повредить ни сантиметра.

Занятие не из простых, но…

«Терпение, мой друг, и еще раз терпение!» — как учил нас Карлсон.

Старайтесь снять как можно большую часть шкуры — от этого зависит, сколько человек сможет вкусить это блаженство.

Сняли?

Хорошо промойте!

И отложите на время в сторону!

Акт второй:

Пятьсот граммов птичьей (не важно, куриной, гусиной или утиной) кожи вместе с жиром нарезаете кусочками в несколько сантиметров шириной и кладете в гусятницу или глубокую сковородку.

Накрываете крышкой и жарите на небольшом огне до полуготовности.

Изредка не забываете помешивать.

Жир будет топиться, а кожица постепенно будет превращаться в шкварки.

Во многих домах птичий жир со шкварками готовили впрок, ибо он может храниться в холодильнике годами.

И почему-то это блюдо в Киеве называли «гусиным салом!».

Акт третий:

Три головки репчатого лука нарезаете тонкими полукольцами, солите и опускаете в горячий птичий жир.

Можно чуть увеличить огонь под сковородой.

Лук должен хорошо обжариться.

Затем нужно снять посуду с огня.

Акт четвертый:

Куриные внутренности — желудочек, печенку, сердце — немного приварить и мелко нарезать и выложить в миску.

Смешать со шкварками и луком, посолить и поперчить по вкусу.

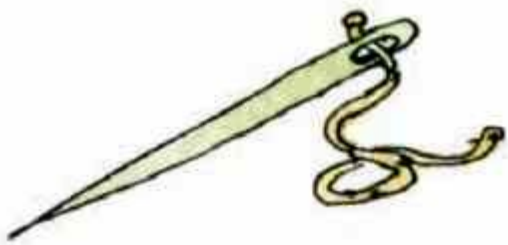
Добавить стакан муки (шейку фаршируют разными крупами, но у нас в доме культивировалась именно мука).

Добавляя птичий жир, перемешивать, чтобы добиться состояния густой кашицы.

Акт пятый:

Куриную кожу, отложенную в сторону в самом начале представления, плотным стежком зашиваете белой пищевой

ниткой — образуется вместительный мешочек, который вы и будете заполнять приготовленной начинкой из муки, шкварок, жареного лука и потрошков.



Набивайте неплотно!

Начинка при готовке разбухнет и может разорвать кожу.

Затем отверстие, в которое вы вкладывали начинку, тоже зашиваете.

Акт шестой:

«Прообраз будущей прелести» кладете в большую кастрюлю, заливаете водой и привариваете, через минут пятнадцать вы заметите, что ваш кожаный мешок уплотнился.

Вынимаете из кастрюли и перекладываете на противень.

Смазываете поверхность тем же куриным жиром и — в духовку, разогретую до двухсот градусов, на двадцать минут.

Кожица должна хорошо подрумяниться.

Акт седьмой — завершающий:

Дайте блюду немного отдохнуть — за это время все ингредиенты успеют пропитаться друг другом и обменяться ароматами.

Для того чтобы наше семиактное шоу было оценено по достоинству, ешьте «фаршированную шейку» небольшими кусочками, не торопясь, как говорится, «с чувством, с толком, с расстановкой», или, как рекомендовала моя бабушка, «поволенькe»!!!

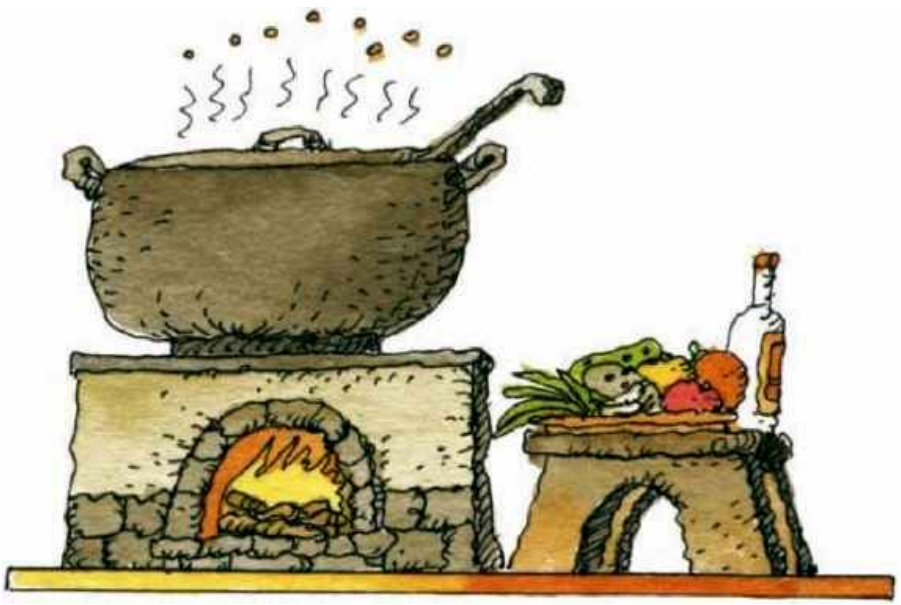
Именно этим рецептом мне и хотелось бы закончить свою небольшую книжицу.

Эпилог

Я часто езжу «по заграницам», но всегда с трепетом возвращаюсь в такой близкий моему сердцу родной Киев.

И это не просто слова — наверное, у меня с этим старинным городом давно произошла диффузия и мы проросли друг в друга.

Как бы там ни было, но сколько уж соблазнов подбрасывала мне жизнь, а я никогда не собирался надолго покидать родные улицы и бульвары, набережные и парки, по которым ходили целые поколения моих земляков.



Я уже давно не живу на Подоле, но когда мне иногда удается пройтись по его старым улочкам, я всегда ловлю себя на том, что начинаю слышать голоса тех, кто обитал в маленьких двориках, плотно усеянных многолюдными квартирами.

Может, именно эти голоса и диктовали мне те небольшие истории, которые легли в основу этой книжки.

Что-то такое особенное знают мои земляки, что может сделать жизнь чуточку веселее и, если хотите, вкуснее!

Я уверен — сих помощью вспомнится еще немало аппетитных рецептов жизни и кухни по-киевски!..

Не поленитесь — приготовьте!!!..

И потом скажете!!!

Киев 2013 г.

Илья Ноябрёв
РЕЦЕПТЫ ЖИЗНИ
И
КУХНИ ПО-КИЕВСКИ